



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA
EMPRESA PAPI-BURGUER JOE'S

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

AUTORA:

RAQUEL DOMENICA CHICA MURILLO

Riobamba – Ecuador

2024



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA
EMPRESA PAPI-BURGUER JOE'S

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

AUTORA: RAQUEL DOMENICA CHICA MURILLO

DIRECTOR: ING. CARLOS PATRICIO ARGUELLO MENDOZA, Ph.D.

Riobamba – Ecuador

2024

© 2024, Raquel Domenica Chica Murillo

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Raquel Domenica Chica Murillo declaro que el presente Trabajo de Titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

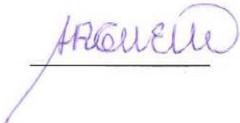
Riobamba, 22 de enero de 2024



Raquel Domenica Chica Murillo
CI: 1718682519

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación; Tipo: Proyecto de Investigación, **PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA EMPRESA PAPI-BURGUER JOE'S**, realizado por la señorita: **RAQUEL DOMENICA CHICA MURILLO**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Marco Antonio Gavilanes Sagñay PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	 _____	2024-01-22
Ing. Carlos Patricio Arguello Mendoza, Ph.D. DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	 _____	2024-01-22
Ab. Roberto Fabián Sánchez Chávez ASESOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	 _____	2024-01-22

DEDICATORIA

A mis padres y hermana por su amor incondicional, apoyo constante y sacrificios que han sido la base de mi éxito académico. Esta tesis no solo es un logro personal, sino también un testimonio de su amor, paciencia y constante motivación

Raquel

AGRADECIMIENTO

Mis más sinceros agradecimientos a todas las personas que me ayudaron a llegar hasta el final de mi carrera, de forma oportuna y exitosa; además, quiero agradecerme a mi persona por no rendirse a la mitad del camino y terminar cada tarea que empecé.

Raquel

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS	xiv
RESUMEN.....	xv
ABSTRACT	xvi
INTRODUCCIÓN	1

CAPÍTULO I

1.	PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	2
1.1	Planteamiento del problema.....	2
1.2	Problema general de la investigación	3
1.3	Problemas específicos de la investigación	3
1.4	Objetivos	3
1.4.1	<i>Objetivo general</i>	4
1.4.2	<i>Objetivos específicos</i>	4
1.5	Justificación	4
1.6	Hipótesis.....	5
1.6.1	<i>Hipótesis alternativa</i>	5
1.6.2	<i>Hipótesis nula</i>	5
1.6.3	<i>Variable independiente</i>	5
1.6.4	<i>Variable dependiente</i>	5

CAPÍTULO II

2.	MARCO TEÓRICO	6
2.1	Antecedentes de la investigación.....	6
2.2	Referencias teóricas	8
2.2.1	<i>Seguridad y salud ocupacional</i>	8

2.2.1.1	<i>Definición</i>	8
2.2.1.2	<i>Importancia</i>	8
2.2.1.3	<i>Historia de la seguridad y salud ocupacional</i>	9
2.2.1.4	<i>Historia de la seguridad y salud ocupacional en el Ecuador</i>	10
2.2.2	<i>Normativa legal ecuatoriana en materia de seguridad y salud ocupacional</i>	11
2.2.2.1	<i>Constitución de la República del Ecuador</i>	11
2.2.2.2	<i>Código de Trabajo</i>	11
2.2.2.3	<i>Código Civil</i>	12
2.2.2.4	<i>Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo</i>	13
2.2.2.5	<i>Reglamento del Seguro General de Riesgos de Trabajo</i>	14
2.2.2.6	<i>Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo</i>	14
2.2.2.7	<i>Ley de Justicia Laboral</i>	14
2.2.3	<i>Accidentes laborales</i>	15
2.2.4	<i>Enfermedades profesionales</i>	16
2.2.5	<i>Riesgos</i>	17
2.2.5.1	<i>Definición</i>	17
2.2.5.2	<i>Clasificación de los riesgos laborales</i>	17
2.2.5.3	<i>Evaluación de riesgos</i>	18
2.2.6	<i>Implementos de seguridad en el trabajo</i>	21
2.2.6.1	<i>Equipos de protección personal</i>	21
2.2.6.2	<i>Equipos de protección colectiva</i>	22
2.2.7	<i>Señalización de seguridad</i>	22
2.2.8	<i>Mapa de riesgos</i>	23
2.2.9	<i>Plan de Prevención de Riesgos Laborales</i>	24

CAPÍTULO III

3.	MARCO METODOLÓGICO	27
3.1	Enfoque de investigación	27

3.2	Nivel de investigación	27
3.3	Diseño de investigación	28
3.3.1	<i>Según la manipulación o no de la variable independiente</i>	28
3.3.2	<i>Según las intervenciones en el trabajo de campo</i>	28
3.4	Tipo de estudio.....	28
3.5	Población y planificación, selección y cálculo del tamaño de la muestra	28
3.6	Métodos, técnicas e instrumentos de investigación	29
3.6.1	<i>Técnicas e instrumentos</i>	29

CAPÍTULO IV

4.	Exposición y discusión de los resultados	30
4.1	Análisis e interpretación de los resultados	31
4.1.1	<i>Tabulación de encuestas a trabajadores de la empresa Papi-Burguer Joe's</i>	31
4.1.2	<i>Entrevista</i>	47
4.1.3	<i>Fichas de observación</i>	49

CAPÍTULO V

5.	MARCO PROPOSITIVO	53
5.1	Diagnóstico de la situación actual de la empresa Papi-Burguer Joe's	53
5.2	Título	54
5.3	Antecedentes de la propuesta	54
5.4	Desarrollo de la propuesta	55

CONCLUSIONES	119
---------------------------	------------

RECOMENDACIONES	120
------------------------------	------------

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 2-1:	Matriz estimación de riesgos	20
Tabla 2-2:	Valoración de riesgos	21
Tabla 2-3:	Colores de Seguridad.....	22
Tabla 4-1:	Género	31
Tabla 4-2:	Edad.....	32
Tabla 4-3:	¿Conoce qué es la seguridad y salud en el trabajo?.....	33
Tabla 4-4:	¿Cree que la empresa se preocupa por su salud y seguridad mientras desempeña su labor?	34
Tabla 4-5:	¿Conoce si en la empresa exista una persona que este pendiente de la seguridad de los trabajadores?	35
Tabla 4-6:	¿Conoce los riesgos que está expuesto en su puesto de trabajo?.....	36
Tabla 4-7:	¿Existen señaléticas de seguridad en el establecimiento?	37
Tabla 4-8:	¿La empresa le ha entregado los equipos de protección personal esenciales para su labor?	38
Tabla 4-9:	¿Los equipos de protección personal entregados se encuentran en óptimas condiciones para su uso adecuado?.....	39
Tabla 4-10:	¿Qué tipo de accidente le ha ocurrido durante el trabajo?.....	41
Tabla 4-11:	Al finalizar su jornada laboral, presenta algún dolor en:.....	42
Tabla 4-12:	¿Ha presentado algún problema con su salud debido al esfuerzo en su trabajo?.....	43
Tabla 4-13:	¿Usted cree que se encuentra capacitado para brindar primeros auxilios en caso de accidente?.....	44
Tabla 4-14:	¿Considera que es necesario que la empresa desarrolle capacitaciones en la prevención de riesgos laborales?.....	45
Tabla 4-15:	¿Considera usted que se debería establecer un Plan de Prevención de Riesgos Laborales?	46
Tabla 4-16:	Ficha de observación	50
Tabla 5-1:	Áreas de la empresa Papi-Burguer Joe's.....	54
Tabla 5-2:	Nivel de riesgos	69
Tabla 5-3:	Valoración de riesgos	69
Tabla 5-4:	Manual de funciones: Área de Cocina.....	69
Tabla 5-5:	Identificación de peligros: Área de Cocina	71
Tabla 5-6:	Nivel de riesgo en el Área de Cocina	73
Tabla 5-7:	Valoración de riesgo en el Área de Cocina	74
Tabla 5-8:	Manual de funciones: Área del Comedor	74

Tabla 5-9:	Identificación de peligros: Área del Comedor.....	76
Tabla 5-10:	Nivel de riesgo en el Área del Comedor.....	78
Tabla 5-11:	Valoración de riesgo en el Área del Comedor.....	79
Tabla 5-12:	Manual de funciones: Área de lavado.....	79
Tabla 5-13:	Identificación de peligros: Área de Lavado.....	81
Tabla 5-14:	Nivel de riesgo en el Área de lavado.....	83
Tabla 5-15:	Valoración de riesgos en el Área de Lavado	84
Tabla 5-16:	Manual de funciones: Área de Recepción	84
Tabla 5-17:	Identificación de peligros: Área de Recepción.....	86
Tabla 5-18:	Nivel de riesgo en el Área de Recepción	88
Tabla 5-19:	Valoración de riesgo en el Área de Recepción	89
Tabla 5-20:	Medidas Preventivas en Papi-Burguer Joe's.....	90
Tabla 5-21:	Equipos de Protección Personal Papi-Burguer Joe's	97
Tabla 5-22:	Planificación de capacitaciones prevención de riesgos laborales en Papi-Burguer Joe's	101
Tabla 5-23:	Señalización de Seguridad.....	104
Tabla 5-24:	Formato de Registro de Incidentes y Accidentes Laborales.....	109
Tabla 5-25:	Formato Registro de Enfermedades Profesionales	111
Tabla 5-26:	Incumplimientos y Sanciones hacia el trabajador	115

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 2-1:	Nivel de severidad de daño	19
Ilustración 2-2:	Probabilidad que ocurra el daño	20
Ilustración 2-3:	Simbología utilizada en el Mapa de Riesgos	24
Ilustración 4-1:	Género.....	31
Ilustración 4-2:	Edad	32
Ilustración 4-3:	¿Conoce qué es la seguridad y salud en el trabajo?	33
Ilustración 4-4:	¿Cree que la empresa se preocupa por su salud y seguridad mientras hace su labor?.....	34
Ilustración 4-5:	¿Conoce si en la empresa exista una persona que este pendiente de la seguridad de los trabajadores?	35
Ilustración 4-6:	¿Conoce los riesgos que está expuesto en su puesto de trabajo?	37
Ilustración 4-7:	¿Existen señaléticas de seguridad en el establecimiento?.....	38
Ilustración 4-8:	¿La empresa le ha entregado equipos de protección personal esenciales? ..	39
Ilustración 4-9:	¿Los equipos de protección personal entregados se encuentran en óptimas condiciones para su uso adecuado?.....	40
Ilustración 4-10:	¿Qué tipo de accidente le ha ocurrido durante el trabajo?	41
Ilustración 4-11:	Dolencia presente después de la jornada laboral	42
Ilustración 4-12:	¿Ha presentado algún problema con su salud debido al esfuerzo en su trabajo?	43
Ilustración 4-13:	¿Usted cree que se encuentra capacitado para brindar primeros auxilios en caso de un accidente?	45
Ilustración 4-14:	¿Considera que es necesario que la empresa desarrolle capacitaciones en la prevención de riesgos laborales?.....	46
Ilustración 4-15:	¿Considera que se debería establecer un Plan de Prevención de Riesgos Laborales?	47
Ilustración 5-1:	Resultados de las encuestas, entrevistas y ficha de observación	53
Ilustración 5-2:	Organigrama estructural	61
Ilustración 5-3:	Obligaciones generales del empleador.....	63
Ilustración 5-4:	Obligaciones generales del trabajador	64
Ilustración 5-5:	Derechos del trabajador	65
Ilustración 5-6:	Prohibiciones del empleador.....	66
Ilustración 5-7:	Prohibiciones del trabajador	67
Ilustración 5-8:	Peligros en el Área de Cocina.....	71
Ilustración 5-9:	Severidad del daño en el Área de Cocina	72

Ilustración 5-10: Probabilidad del daño en el Área de Cocina.....	73
Ilustración 5-11: Peligros en el Área del Comedor	76
Ilustración 5-12: Severidad del daño en el Área del Comedor.....	77
Ilustración 5-13: Probabilidad del daño en el Área del Comedor	78
Ilustración 5-14: Peligros en el Área de Lavado	81
Ilustración 5-15: Severidad del daño en el Área de Lavado.....	82
Ilustración 5-16: Probabilidad del daño en el Área de Lavado	83
Ilustración 5-17: Peligros en el Área de Recepción	86
Ilustración 5-18: Severidad del daño en el Área de Recepción.....	87
Ilustración 5-19: Probabilidad del daño en el Área de Recepción	88
Ilustración 5-20: Medidas preventivas contra riesgos de la delincuencia	96
Ilustración 5-21: Mapa de Riesgos Papi-Burguer Joe's	107
Ilustración 5-22: Formulario de Aviso de Enfermedad Profesional IESS.....	114

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: ENCUESTA

ANEXO B: ENTREVISTA

RESUMEN

En la empresa Papi-Burguer Joe's existe un desconocimiento de los riesgos laborales presentes que enfrentan los trabajadores durante el desenvolvimiento de sus actividades siendo víctimas de incidentes y accidentes, lo que ha generado insatisfacción del personal debido a que no se garantiza su seguridad y salud en el trabajo, por lo tanto, el objetivo de la presente investigación fue realizar el diseño de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales en la empresa Papi-Burguer Joe's ubicada en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados. La metodología implementada tuvo un enfoque cualitativo y cuantitativo, se empleó un diseño no experimental del tipo transversal dado que no se manipularon las variables descritas y se realizó en un determinado tiempo; la población de estudio fue el personal de la organización, llevándose a cabo la aplicación de una investigación documental y trabajo de campo para obtener la información necesaria a través de métodos, técnicas y herramientas, entre las cuales se seleccionó la encuesta, entrevista y ficha de observación que fueron aplicadas a los trabajadores y gerente general de la organización. Por medio de esta metodología se logró determinar que la empresa no lleva un registro de accidentes, los trabajadores ignoran los riesgos debido a que no se han identificado y evaluado adecuadamente, además, que no se encuentran capacitados en prevención de riesgos y en temas importantes en seguridad y salud en el trabajo. En tal sentido, se concluye que la empresa no cuenta con una adecuada gestión en la prevención de riesgos laborales lo que impide en la formulación e implementación de medidas preventivas y herramientas imprescindibles para garantizar la protección de los trabajadores, es así que se propone el diseño de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales de acuerdo a las necesidades actuales de la empresa.

Palabras clave: <SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL>, <PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES>, <EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES>, <ACCIDENTES LABORALES>, <MEDIDAS PREVENTIVAS >



30-01-2024

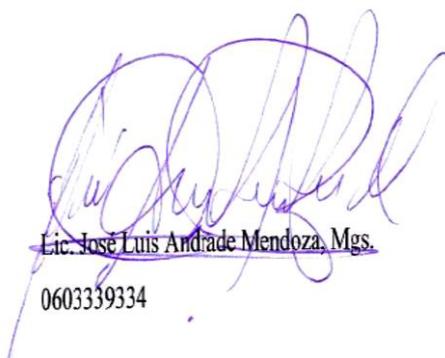
0206-DBRA-UPT-2024

ABSTRACT

In the company Joe's Papi-Burger, there is a lack of awareness regarding the occupational risks faced by workers during the course of their activities, making them victims of incidents and accidents. This has resulted in dissatisfaction among the personnel, as their safety and health at work are not guaranteed. Therefore, the objective of this research was to design a Occupational Risk Prevention Plan for the company Joe's Papi-Burger, located in Santo Domingo de los Colorados. The implemented methodology had both a qualitative and quantitative approach, utilizing a non-experimental cross-sectional design since the described variables were not manipulated, and the study was conducted over a specific time period. The study population comprised the organization's personnel, and a documentary research and fieldwork were conducted to gather necessary information through various methods, techniques, and tools. Surveys, interviews, and observation forms were selected among these, and they were applied to both workers and the general manager of the organization.

Through this methodology, it was determined that the company does not keep a record of accidents, workers are unaware of risks because they have not been properly identified and evaluated. Additionally, they are not adequately trained in risk prevention and essential safety and health at work topics. Consequently, it is concluded that the company lacks proper management in occupational risk prevention, hindering the formulation and implementation of preventive measures and essential tools to ensure the protection of workers. Therefore, the proposal is to design an Occupational Risk Prevention Plan according to the current needs of the company

Keywords: <OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH>, <OCCUPATIONAL RISK PREVENTION>, <OCCUPATIONAL RISK ASSESSMENT>, <WORKPLACE ACCIDENTS>, <PREVENTIVE MEASURES>



Lic. José Luis Andrade Mendoza, Mgs.
0603339334

INTRODUCCIÓN

Un Plan de Prevención de Riesgos Laborales es un conjunto organizado de medidas, herramientas y acciones diseñadas para identificar, evaluar, controlar y minimizar los riesgos laborales que puedan afectar la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores dentro de la empresa, lo cual, permite crear un entorno de trabajo, promoviendo condiciones laborales que reduzcan al mínimo la posibilidad de incidente, accidentes, enfermedades profesionales y otros eventos adversos.

La investigación fue realizada en la empresa Papi-Burguer Joe's ubicada en la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas, en el cual, se identificó riesgos y/o peligros que atentaban contra la seguridad y salud de los trabajadores.

En el Capítulo I, se identifica y plantea cual es el principal problema en la organización a través de la formulación de los problemas específicos para así, establecer cuál será el objetivo general y específicos; conjuntamente, con la correspondiente justificación de la investigación.

En el Capítulo II, se detallan los antecedentes de la investigación y el desarrollo del marco teórico que permite convertirse en una sólida sustentación científica para la investigación, donde, el objetivo principal es obtener información de diferentes fuentes permitiendo tener diferentes perspectivas del tema central.

En el Capítulo III, hace referencia al marco metodológico, se presentan os enfoques, niveles y diseño de investigación que permitirá la recolección y análisis de datos necesarios para la investigación con la selección adecuada de técnicas y herramientas que sean de acuerdo al tipo de investigación.

En el Capítulo IV, se presenta los análisis e interpretación de resultados derivados de las encuestas, entrevistas y fichas de observación aplicados a la gerencia general y trabajadores de la empresa, con la finalidad de conocer la situación actual respecto al problema principal de la investigación.

En el Capítulo V, se presenta el marco propositivo, donde, se integra el diseño del Plan de Prevención de Riesgos Laborales en la empresa estructurado de acuerdo al problema y necesidades encontradas en el capítulo anterior, finalmente, se finaliza con las conclusiones y recomendaciones, así como adjuntar los anexos que permiten sustentar la investigación.

CAPÍTULO I

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Planteamiento del problema

La ineficiente aplicación de prácticas de seguridad y salud ocupacional ha permitido que exista un crecimiento en la ocurrencia de accidentes y/o enfermedades profesionales, que son situaciones que pueden ser prevenidas de acuerdo a un proceso legal pertinente donde se identifiquen y evalúen los riesgos, permitiendo la elaboración de estrategias donde garanticen la vida del ser humano con el fin de erradicar un accidente y /o enfermedad laboral.

En Latinoamérica, se ha evidenciado una insuficiente atención hacia la seguridad y salud en el ámbito laboral, a pesar de que cada nación cuenta con una normativa legal específica cuyo propósito es resguardar y asegurar la integridad de los trabajadores OIT (Organización Internacional del Trabajo, 2020), existe precariedad en los mercados formales, provocando una inestabilidad laboral que perjudica a la empresa; por lo tanto, enfatizan en las instituciones latinoamericanas deben formular políticas que beneficien y aseguren condiciones y estilos de vida saludables. Esto dentro de un programa de entorno laboral formal saludable y autoevaluación institucional de sus trabajadores (García y Malagón, 2021, p.72). Entonces, podemos deducir que, la mayor parte de responsabilidad de precariedad que existe en el entorno laboral es de las empresas, ya que, existen instrumentos internacionales y nacionales en seguridad y salud en el trabajo, donde, la empresa debe optar por las normas, procedimientos y herramientas en salud y seguridad, de acuerdo a la necesidad, tamaño y actividad de la organización.

En Ecuador, según estadísticas del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, durante el periodo 2014-2018, se calificaron un total de 93.021 accidentes de trabajo por el Seguro General de Riesgos del Trabajo, acontecimientos que reflejan afectaciones importantes económicas para las empresas y que se pueden evitar con la implementación de prácticas de seguridad y salud en el trabajo para minimizar las causas de accidentes o enfermedades profesionales. (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, 2018, p.3).

Papi Burger Joe's es una empresa con sede en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas dedicada a la venta de comida rápida, el cual, ha registrado varios accidentes ocurridos entre el área de la cocina, área de lavado, área de recepción y área del comedor.

Los riesgos detectados en el área de la cocina son riesgos físicos y mecánicos, el personal de la cocina está expuesto a grandes temperaturas debido al calor que emite las freidoras, además del

peligro del aceite caliente que sobrepasa una temperatura de 180°C y en la entrada de la cocina existe una elevación de aluminio donde se han producido diversos tropiezos por el personal. En el área de lavado se ha identificado el riesgo mecánico, en el proceso de lavado y secado, la superficie se torna resbalosa; finalmente, en el área de recepción, de igual manera, se ha identificado el riesgo mecánico, el posicionamiento de la refrigeradora es un obstáculo para los meseros y la salida al área del comedor es estrecha, provocando choques entre el personal.

Los múltiples accidentes ocurridos en las áreas mencionados, los más frecuentes, han sido caídas, cortes, quemaduras y golpes con los equipos del local; dando como consecuencia, una disminución de la productividad, ya que, los empleados se encuentran concentrados en evitar caerse o golpearse que en atender con eficiencia a los clientes.

En consecuencia, la empresa Papi-Burguer Joe's refleja un nulo uso de normas, medidas y actividades que permitan evitar la probabilidad que los empleados sufran un accidente laboral, siendo, exclusivamente necesario, la implementación de un plan de prevención de riesgos laborales.

1.2 Problema general de la investigación

¿De qué manera incide la creación de un plan de prevención de riesgos laborales para garantizar la protección de los trabajadores de la empresa Papi-Burguer Joe's?

1.3 Problemas específicos de la investigación

- ¿Tiene la empresa un diagnóstico sobre los factores de riesgos laborales existentes en la organización?
- ¿Tiene la empresa una evaluación de los riesgos laborales existentes?
- ¿La empresa cuenta con procedimientos y/o herramientas para la prevención de riesgos laborales existentes?
- ¿Cuál es la importancia de contar con un plan de prevención de riesgos para la empresa?

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Diseñar un plan de prevención de riesgos laborales para la empresa Papi-Burguer Joe's de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados mediante la evaluación de riesgos laborales para garantizar la protección de los trabajadores.

1.4.2 Objetivos específicos

- ✓ Realizar el diagnóstico actual de la empresa Papi-Burguer Joe's mediante la aplicación de técnicas e instrumentos de investigación para identificar los riesgos laborales existentes.
- ✓ Evaluar los riesgos laborales por puesto de trabajo en la empresa Papi-Burguer Joe's a través de la aplicación de matrices de evaluación de riesgos para determinar su nivel de peligrosidad.
- ✓ Establecer las medidas preventivas y herramientas a través del análisis de los riesgos para la elaboración del Plan de Prevención de Riesgos en la empresa Papi-Burguer Joe's

1.5 Justificación

Para la empresa Papi-Burguer Joe's, contar con un Plan de Prevención de Riesgos Laborales que permita ser la base para proceder con la implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional en un futuro próximo, es de vital importancia para los empleadores ya que proporcionará una mayor visión de la empresa fomentando un entorno seguro para los trabajadores; además, de cumplir con la normativa legal del Ecuador.

Así mismo, la empresa desarrolla su actividad en la preparación de alimentos que se sirven rápidamente en los establecimientos, donde, su personal está expuesto a diferentes riesgos de acuerdo a los puestos de trabajo que existen, como es en el área de cocina, lavado y recepción.

Por aquellas razones, el ambiente laboral debe ser seguro para los trabajadores, donde, los riesgos sean mínimos, aquellos que son causantes de diversos accidentes laborales; además, si el personal se siente protegido y resguardado de los peligros que presentan los puestos de trabajo, se aumentará la productividad, el cumplimiento de los objetivos éticos y de la seguridad y salud en el trabajo.

Por lo tanto, es de relevancia el trabajar con un plan de prevención de riesgos laborales, hecho que justifica la elaboración del presente trabajo de investigación, para así evitar que puedan ocurrir incapacidades temporales, permanentes y en el peor de los casos, la muerte.

1.6 Hipótesis

1.6.1 Hipótesis alternativa

HI: El Plan de Prevención de Riesgos Laborales permitirá garantizar la protección de los trabajadores de la empresa Papi-Burguer Joe's.

1.6.2 Hipótesis nula

H0: El Plan de Prevención de Riesgos Laborales no permitirá garantizar la protección de los trabajadores de la empresa Papi-Burguer Joe's.

1.6.3 Variable independiente

El Plan de Prevención de Riesgos Laborales en la empresa Papi-Burguer Joe's.

1.6.4 Variable dependiente

Garantizar la protección de los trabajadores.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

Bajo una previa investigación sobre la temática de un plan de prevención de riesgos laborales en los diferentes repositorios de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Universidad de Guayaquil, Escuela Superior Politécnica del Litoral, Universidad Estatal del Sur de Manabí, y trabajos enlazados a los temas dichos trabajos cooperan al presente trabajo bajo varias perspectivas y aportaciones que ayudaran a mejorar el desarrollo del plan de prevención de riesgos laborales en la empresa Papi-Burguer Joe's.

En su trabajo de titulación Plan De Prevención De Accidentes Laborales En La Empresa “Lubricambio Álvarez” Del Cantón Píllaro, manifiesta que desde el inicio es necesario la identificación de las necesidades y requerimientos de la empresa, donde, se puede lograr a través de un diagnóstico de la situación actual, con la finalidad de obtener información acerca de si existen prácticas de seguridad y salud en el trabajo, de esta manera, se evidencio que la falta de capacitación es la principal causa en producirse accidentes y/o enfermedades profesionales. Así también agrega que, es esencial evaluar los riesgos por puestos de trabajo para estimar la magnitud de los riesgos a que están expuestos el personal, que pueden ser moderado, importante y tolerables. (Robalino, 2018)

De esta manera, la autora diseño el plan de prevención de accidentes laborales basándose en las necesidades de la empresa utilizando herramientas que fueron direccionadas a la creación de un manual interno de seguridad que incluye derechos, obligaciones de empleador y trabajadores, gestión de la salud y seguridad, registro y notificación de accidentes e incumplimientos y sanciones sustentadas en la normativa legal del país.

Por otra parte, el trabajo de investigación “Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales en trabajadores de Lavadora y Lubricadora “Nery Jr.”, del Cantón Portoviejo” aclara que, en un inicio, se debería aplicar una matriz de requisitos legales para comprobar que la empresa cumple los requerimientos necesarios en materia de seguridad y salud ocupacional; además, de contar con una metodología para la evaluación de riesgos, que en este caso, utilizó la matriz GTC-45 donde se pueden determinar niveles de riesgos no aceptables y finalmente, la aplicación del formato de plan integral de prevención de riesgos laborales de 1 a 10 trabajadores, que es una herramienta

obligatoria para aquellas empresas que cumplen con los requisitos mencionados, siendo un formato preestablecido proporcionado por el Ministerio de Trabajo. (Mendoza, 2022)

Posteriormente en el proyecto de investigación Propuesta de Diseño de un Plan de Prevención de Seguridad y Salud Ocupacional en la empresa “Hielos Andes S.A. Hiandesa” afirma que para la creación de un plan de seguridad y salud ocupacional es indispensable la identificación y evaluación de los riesgos, además, en este caso, recalca la importancia de la creación de un plan de emergencia, sin embargo, es debido a la naturaleza de la empresa en caso que exista una posible fuga de gas amoníaco, además, de la utilización de equipos de protección personal. (Rodríguez, 2022)

Por otro lado, en el trabajo de investigación “La prevención de riesgos laborales y su incidencia en la Seguridad y Salud Ocupacional a bordo de las Corbetas Misileras de la Armada del Ecuador. Propuesta de un Plan de prevención de riesgos laborales” aclara que algunas causas de que existan condiciones y prácticas inseguras de trabajo se debe a la falta de cultura preventiva, el exceso de confianza, la falta de equipo de protección personal, así como la aplicación inadecuada de las matrices de riesgo, dada aquellas circunstancias, es necesario el proceso de identificación y evaluación de riesgos que permitirá determinar medidas preventivas y correctivas a fin de generar un ambiente de trabajo seguro y confiable en beneficio de la salud del personal. (Martínez, 2021)

Finalmente, Litardo et al. (2020) en su artículo de investigación “Prevención de Riesgos Laborales en el cultivo de Pitahaya en Manabí, Ecuador” manifiesta que la prevención de riesgos laborales es una tarea de todo el personal de la empresa, donde, los empleadores priorizan la administración y protección del talento humano para generar una ventaja competitiva que permita el crecimiento de la organización; por lo cual, siguió cierto proceso que empieza desde la caracterización del sistema trabajador – medio de producción – entorno laboral, identificación de los riesgos laborales utilizando una lista de chequeo, evaluación de los riesgos laborales utilizando la metodología propuesta por el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene del Trabajo (INSHT) y se finaliza por la propuesta del Plan de Prevención de los Riesgos Laborales que incluye una matriz de causas – consecuencias y el plan de prevención de riesgos laborales.

2.2 Referencias teóricas

2.2.1 Seguridad y salud ocupacional

2.2.1.1 Definición

La seguridad y salud ocupacional engloba una serie de acciones orientadas a mejorar la calidad de vida de los trabajadores (Carrera et al., 2019, p.10) es decir, el mantener el bienestar del estado físico, mental y social de las personas en el trabajo es el principal objetivo del área mencionada, así como, la prevención y acciones correctivas que necesite una organización.

También conocida como seguridad y salud en el trabajo se enfoca en el capital humano, resaltando que los resultados económicos de las empresas dependen, en gran medida, del trabajo del personal, es decir, es directamente proporcional, es así, que las definiciones pueden variar cierto grado, sin embargo, las condiciones, ambientes de trabajo y los riesgos son los puntos clave de la seguridad y salud en los trabajadores, tal como, afirma la OIT y OMS de la seguridad y salud en el trabajo:

“Es la promoción y mantenimiento del mayor grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones mediante la prevención de las desviaciones de la salud, control de riesgos y la adaptación del trabajo a la gente, y la gente a sus puestos de trabajo.” (Organización Panamericana de la Salud, 2009)

2.2.1.2 Importancia

Los accidentes y enfermedades profesionales son tan frecuentes en las organizaciones, que, en algunos casos, los empleadores ignoran los sucesos, llegan acuerdos con los afectados y no se realiza ninguna actividad preventiva o correctiva; por lo cual, la seguridad y salud ocupacional es de relativa importancia su aplicación en todas las áreas que puedan existir en una organización.

De acuerdo a las estimaciones globales de la Organización Internacional del Trabajo, cada año se producen 2,78 millones de muertes relacionadas con el trabajo, las cuales derivan afectaciones económicas, sufrimiento que causa a trabajadores y sus familias, además, de agravar la reputación de las organizaciones.

Finalmente, la aplicación de la seguridad y salud en el trabajo es de importancia para empleadores y trabajadores; por una parte, los empleados cumplen con la normativa legal vigente en temas de prevención y aseguran el derecho de protección a los trabajadores; y por otra, los trabajadores desempeñan sus funciones con la debida precaución, gracias a la implementación de medidas preventivas y/o correctivas, así como la utilización de los equipos de protección individual.

2.2.1.3 Historia de la seguridad y salud ocupacional

El riesgo a sufrir un accidente o una enfermedad en el trabajo ha tenido presencia desde la antigüedad, desde que los hombres comenzaron a producir su alimento, construcciones, artesanías, entre otros. Las civilizaciones antiguas tuvieron sus propios aportes a la salud ocupacional, tal como el caso de Babilonia, en su ley más sagrada, el código de Hammurabi; donde, las personas que causaban daño a la sociedad, en un contexto laboral, serían ajusticiadas, de acuerdo a la ley. (Arias, 2012, p.46)

Además, los esclavos eran la fuerza laboral de las civilizaciones, ya que realizaban los trabajos más peligrosos y agotadores tales como construcción, ganadería, agricultura, entre otros; donde, representaban un alto riesgo de sufrir algún tipo de accidente o de desarrollar una enfermedad mortal que, en la mayoría de casos, terminaba en la muerte. Egipto fue una de las primeras civilizaciones que es proporcio a sus esclavos arneses, sandalias y andamios como implementos de seguridad. Dichos dispositivos eran utilizados por los esclavos que se dedicaban a construir las pirámides y esfinges que adornaban la urbe egipcia; no obstante, los aporte en salud ocupacional fue menor al de seguridad, se demostró a través de textos antiguos encontrados que describían las posturas incómodas en el trabajo y la fatiga o las deformaciones físicas. (Arias, 2012, p.46)

En cambio, Roma y Grecia apporto en la salud de las personas que realizaban trabajos pesados, en especial, el padre de la medicina, Hipócrates del antigua Grecia, escribió un tratado sobre las enfermedades de los mineros, a quienes recomendaba tomar baños higiénicos para evitar la saturación de plomo, síntomas de intoxicación por mercurio y plomo; así mismo, manifestó que una enfermedad puede estar ligadas al ambiente laboral, familiar y social, por eso, creo una metodología para visitar los centros de trabajo e identificar las causas de las enfermedades, en otras palabras, fue un pionero en la higiene y medicina ocupacional. (Arias, 2012, pp. 46-47)

Las primeras leyes sobre seguridad y salud ocupacional surgen en Francia en el siglo X en conjunto con la creación de las primeras universidades (Vázquez et al., 2021, p.11), las primeras en proteger los derechos de los trabajadores; además, con la invención de la imprenta, se publicaron

textos sobre enfermedades profesionales en Alemania, siendo uno de los documentos pioneros en seguridad y salud ocupacional.

Con la llegada de la Revolución Industrial, se observó una migración de individuos desde las zonas rurales hacia los centros urbanos, llevando a cabo una transición de labores predominantemente manuales y agrícolas a actividades industriales. Sin embargo, esta transformación conllevó una disparidad entre las horas laboradas y la remuneración recibida, además de que los trabajadores enfrentaron condiciones laborales deplorables que dieron lugar a problemas de salud y accidentes. Estos inconvenientes, que los empleadores de las fábricas consideraban de escasa importancia y fácilmente reemplazables, culminaron en la lucha por los derechos de la clase obrera por parte de Karl Marx (1818-1883) y Frederic Engels (1820-1895). Ambos abogaron por un trato justo y condiciones de trabajo adecuadas, lo que finalmente culminó en la implementación de una jornada laboral de ocho horas diarias (Vázquez et al., 2021, p.12)

En 1918, se constituyen la Organización Internacional de Trabajo y la Escuela Americana, siendo un año trascendental para la seguridad y salud ocupacional que se tomaría como base para la elaboración de procedimientos, reglamentos y planes de higiene y seguridad que permitirían a las empresas garantizar los derechos de los trabajadores.

2.2.1.4 Historia de la seguridad y salud ocupacional en el Ecuador

En el Ecuador, durante el siglo XIX, su economía se basaba en la agricultura y ganadería, donde, las condiciones de trabajo eran deplorables y solo se requería que familias se quedaran endeudadas con el terrateniente para trabajar toda su vida en sus tierras, sin ningún tipo de cuidado, protección o prevención.

Sin embargo, estos hechos fueron cambiando entre los años 1876 y 1886 gracias a las atenciones médicas brindadas para los trabajadores, tomando en cuenta el trabajo y las condiciones insalubres a las que vivían expuestas las personas. (Chancusi et al., 2018, p.20)

Sin embargo, no fue hasta 1921 que se instauró la ley de Accidentes de Trabajo, donde, se exige a los empleadores a mejorar las condiciones de trabajo de los trabajadores, luego, en 1927 se promulga la Ley de Prevención de Accidentes de Trabajo y en 1928 se sanciona la Ley de Responsabilidad por Accidentes de Trabajo. (Chancusi et al., 2018, p.21)

Finalmente, en 1986, el Gobierno ecuatoriano, mediante Decreto Ejecutivo 2393, puso en vigencia el Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo, donde se encuentran lineamientos y parámetros generales que deben cumplir obligatoriamente los empleadores, trabajadores y el estado. (Chancusi et al., 2018, p.21)

2.2.2 Normativa legal ecuatoriana en materia de seguridad y salud ocupacional

2.2.2.1 Constitución de la República del Ecuador

En el Ecuador, todas las personas tienen el derecho de un trabajo, donde, el Estado garantizará la protección de la dignidad y remuneraciones adecuadas, adicionalmente, según al artículo 326 numeral 5 de la Constitución del Ecuador (2021, p.162) manifiesta que “toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar”, el cual, es un derecho al trabajo que no puede ser irrenunciable.

De la misma manera, dentro del artículo 33 de la carta magna se menciona que

El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado. (Constitución del Ecuador, 2021, p.19)

Es decir, en todo trabajo digno y legal, el empleador debe asegurar que sus trabajadores y/o empleados desempeñen sus actividades laborales en un ambiente saludable.

Finalmente, el orden jerárquico que todo empleador debe cumplir respecto a la normativa legal es la siguiente: La Constitución; los tratados y convenios internacionales; las leyes orgánicas; las leyes ordinarias; las normas regionales y las ordenanzas distritales; los decretos y reglamentos; las ordenanzas; los acuerdos y las resoluciones; y los demás actos y decisiones de los poderes públicos. (Constitución del Ecuador, 2021, p.202)

2.2.2.2 Código de Trabajo

El Código de Trabajo es un instrumento jurídico que regula el marco legal de las relaciones entre el empleador y el trabajador, como son sus derechos, deberes y obligaciones, así como las sanciones respectivas. En relación al tema de seguridad y salud en el trabajo, de acuerdo al Título I del contrato individual del Trabajo, en el Capítulo III en su artículo 38 denominado “Riesgos provenientes del trabajo” manifiesta que:

Los riesgos provenientes del trabajo son de cargo del empleador y cuando, a consecuencia de ellos, el trabajador sufre daño personal, estará en la obligación de indemnizarle de acuerdo con las disposiciones de este Código, siempre que tal beneficio no le sea concedido por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (Código de Trabajo, 2012, p.17)

En el artículo 42, el empleador tiene la obligación que en sus organizaciones existan medidas de prevención, seguridad e higiene del trabajo y demás disposiciones legales y reglamentarias, además de proporcionar útiles, instrumentos y materiales necesarios para la ejecución del trabajo, en condiciones adecuadas para que éste sea realizado. (Código de Trabajo, 2012, p.18)

Además, el trabajador tiene la obligación de acatar el reglamento o disposiciones generales del empleador de acuerdo a normativa legal.

Según el Título IV de los Riesgos del Trabajo, en el capítulo V en su artículo 410 de las obligaciones respecto de la prevención de riesgos, manifiesta que:

Los empleadores están obligados a asegurar a sus trabajadores condiciones de trabajo que no presenten peligro para su salud o su vida. Los trabajadores están obligados a acatar las medidas de prevención, seguridad e higiene determinadas en los reglamentos y facilitadas por el empleador. Su omisión constituye justa causa para la terminación del contrato de trabajo. (Código de Trabajo, 2012, p.104)

Por lo cual, tanto trabajador como empleador, están sujetos a disposiciones generales obligatorias que permitan asegurar la seguridad y salud de los involucrados de la empresa, en caso de ocurrir un accidente y/o que pueda ser comprobado como laboral, el empleador responderá en gastos de hospital, indemnización y otros daños provenientes del suceso.

2.2.2.3 Código Civil

Dentro del Código Civil Ecuatoriano, se señala el tema de fuerza mayor o caso fortuito hace referencia a la situación imprevisible a la que resulta imposible oponer resistencia, como puede ser un terremoto, que representa un riesgo natural para los negocios, por lo cual, de acuerdo al artículo 2147, afirma que:

El propietario o administrador es responsable de todo daño que se cause a dichos efectos por culpa suya o de sus dependientes, o de los extraños que visitan el establecimiento, ¡y hasta de los hurtos y robos; pero no de fuerza mayor o caso fortuito, salvo que se le pueda imputar a culpa o dolo. (Código Civil, 2017, p.146)

Es decir, un accidente o incidente que fuera causado por fuerza mayor o caso fortuito, incluyendo si cayere el edificio, el empleador no indemnizará a las personas afectadas, a menos de probarse que el caso fortuito, sin el mal estado del edificio, no lo hubiere derribado, lo señala el artículo 978 del Código Civil. (Código Civil, 2017, p.69)

2.2.2.4 Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo

La Decisión 584 proclamada por el Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores que contiene el Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo y su respectivo reglamento donde contiene las normas y principios en materia de seguridad para todos los países que conforman la Comunidad Andina, su principal objetivo es mejorar las condiciones de trabajo, cumplir las obligaciones de empleadores y proteger la integridad de los trabajadores.

En el Capítulo II de la Política de Prevención de Riesgos Laborales en el artículo 4 del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo afirma que:

“Los Países Miembros deberán propiciar el mejoramiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, a fin de prevenir daños en la integridad física y mental de los trabajadores que sean consecuencia, guarden relación o sobrevengan durante el trabajo.” (Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, 2004, p.4)

Por lo cual, deben poner en práctica las medidas preventivas y/o correctiva para mejorar aquellas condiciones de seguridad y salud en el trabajo; posteriormente, como se manifiesta en el artículo 11 en la formación de planes integrales de prevención de riesgos en el numeral e del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo es importante elaborar una estrategia para la implementación de medidas preventivas, incluyendo aquellas relacionadas con los

procedimientos de trabajo y producción, con el fin de asegurar un nivel más elevado de protección en cuanto a la seguridad y salud de los trabajadores. (Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, 2004, p.7); entonces, el diseño de estrategias para elaborar medidas de prevención, en base a un previo diagnóstico, son herramientas indispensables para poder crear un plan de prevención de riesgos de acuerdo a las necesidades actuales de una organización.

2.2.2.5 Reglamento del Seguro General de Riesgos de Trabajo

Según el artículo 55 del Reglamento del Seguro General de Riesgos de Trabajo afirma que todas las empresas deberán implementar mecanismos de Prevención de Riesgos del Trabajo, como medio de cumplimiento obligatorio de las normas legales o reglamentarias (Reglamento del Seguro General de Riesgos de Trabajo, 2017, p.13), siendo, de manera obligatoria, que todas las empresas, independientemente de su naturaleza y tamaño, deberán tener un plan de prevención de riesgos, cumpliendo la normativa legal y asegurando la protección de sus trabajadores.

2.2.2.6 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo

El Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo es un documento donde se establecen las reglas en la prevención de riesgos, obligaciones de los empleadores y trabajadores, la seguridad estructural entre otros (El Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo, 2012).

Aquel documento debe ser considerado por todas las empresas, ya que en se encuentra contenido como de ver estar las instalaciones de cualquier establecimiento respecto a sus dimensiones, suelos, techos paredes, rampas provisionales, entre otros; por lo cual, se considera uno de los primeros documentos para tener en cuenta la seguridad y salud en el trabajo.

2.2.2.7 Ley de Justicia Laboral

La Ley Orgánica de Justicia Laboral y Reconocimiento del Trabajo en Hogar es un documento que adiciona reformas a varias leyes establecidas y vigentes en el Ecuador como es el Código de Trabajo, Ley Orgánica del Servicio Público, entre otros.

Una de las reformas al Código de Trabajo, en relación a la prevención de riesgos laborales, en agregarse, específicamente en el artículo 539, manifiesta que el ministro rector del trabajo ejercerá la rectoría en materia de seguridad en el trabajo y en la prevención de riesgos laborales y será

competente para emitir normas y regulaciones a nivel nacional en la materia. (Ley Orgánica de Justicia Laboral y Reconocimiento del Trabajo en Hogar, 2015, p.15)

2.2.3 Accidentes laborales

Un accidente laboral se define como cualquier evento súbito que tenga lugar durante el desempeño de las labores o como consecuencia directa de estas, y que tenga como resultado una lesión orgánica, una alteración en la función física o psicológica, incapacidad o incluso la muerte del trabajador. (Universidad Pontificia Bolivariana, 2018)

Los incidentes laborales o patologías de origen profesional u ocupacional pueden generar las siguientes consecuencias en los individuos afectados:

- **Incapacidad Temporal.** - Se refiere a la situación en la cual un trabajador no puede asistir a su trabajo debido a una enfermedad profesional, ocupacional o un accidente laboral. Durante este periodo de incapacidad temporal, el trabajador recibe atención médica, hospitalaria o de rehabilitación, incluyendo períodos de observación. Una vez evaluada y determinada la incapacidad temporal, se otorgarán subsidios y, en caso necesario, una pensión provisional de acuerdo a las circunstancias. (Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo, 2017, p.7)
- **Incapacidad Permanente Parcial.** - Se refiere a la situación en la cual el empleado, a causa de una enfermedad relacionada con su trabajo o un accidente laboral, experimenta una disminución permanente en su estructura corporal o una alteración persistente en su capacidad funcional. Esta situación resulta en una secuela que afecta su capacidad de ejercer su profesión u ocupación habitual, tiene derecho a una indemnización. (Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo, 2017, p.9)
- **Incapacidad Permanente Total.** - Es una condición que incapacita al empleado para llevar a cabo todas o las tareas esenciales de su ocupación o profesión habitual. Sin embargo, aún tiene la capacidad de desempeñar una tarea diferente a aquella que originó esta incapacidad. El asegurado estará autorizado a recibir una pensión mensual que corresponderá al ochenta por ciento (80%) del cálculo promedio mensual de la remuneración base de aportación del último año previo, considerando un período de trescientos sesenta días (360). (Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo, 2017, p.11)
- **Incapacidad Permanente Absoluta.** - Es una condición que deja al asegurado totalmente incapaz de realizar cualquier tipo de trabajo o actividad profesional, y que demanda la

asistencia constante y permanente de otra persona para su cuidado y atención. El asegurado estará autorizado a recibir una pensión mensual que corresponderá al cien por ciento (100%) del cálculo promedio mensual de la remuneración base de aportación del último año previo, considerando un período de trescientos sesenta días (360). (Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo, 2017, p.12)

- **Muerte.** - En caso de fallecimiento del asegurado, las pensiones para viudas y huérfanos se otorgarán conforme a los porcentajes establecidos en la Ley de Seguridad Social y las reglas internas del IESS. Estas pensiones se calcularán tomando como base la pensión que el asegurado habría recibido por incapacidad permanente total en el momento de su deceso. (Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo, 2017, p.12)

2.2.4 Enfermedades profesionales

Una enfermedad profesional se define como las afecciones agudas o crónicas causadas de una manera directa por el ejercicio de la profesión o labor que realiza el trabajador y que producen incapacidad. (Código de Trabajo, 2012, p.91)

Las enfermedades profesionales, según la Organización Internacional del Trabajo (2010), se clasifican en cuatro apartados, que son los siguientes:

- 1. Enfermedades profesionales causadas por la exposición a agentes que resulte de las actividades laborales.**
 - a. Enfermedades causadas por agentes químicos.
 - b. Enfermedades causadas por agentes físicos.
 - c. Agentes biológicos y enfermedades infecciosas o parasitarias.
- 2. Enfermedades profesionales según el órgano o sistema afectado.**
 - a. Enfermedades del sistema respiratorio.
 - b. Enfermedades de la piel.
 - c. Enfermedades del sistema osteomuscular.
 - d. Trastornos mentales y del comportamiento.
- 3. Cáncer profesional**
- 4. Otras enfermedades (no mencionadas en la lista de enfermedades profesionales)**

2.2.5 *Riesgos*

2.2.5.1 *Definición*

Se refiere a la probabilidad o posibilidad de que un peligro no sea gestionado durante una fase del procedimiento y resulte en la comprometida seguridad de un individuo. En otras palabras, se trata de una probabilidad que se presenta en un ámbito específico y que puede ser regulada mediante la implementación de las medidas apropiadas. (Organización Mundial de la Salud, 2015)

2.2.5.2 *Clasificación de los riesgos laborales*

Según la UNIR (2021) se identifican seis tipos de riesgos laborales, que son aprobados por el Ministerio de Salud Pública, que son los siguientes:

1. **Los riesgos físicos** se refieren a aquellos peligros que surgen de condiciones extremas de temperatura, tanto altas como bajas, exposición a radiación ionizante o no ionizante, ruido, vibración, iluminación inadecuada, ventilación insuficiente y problemas en el suministro eléctrico.
2. **Los riesgos mecánicos** engloban situaciones como atrapamiento entre maquinaria, superficies u objetos, caída de objetos, accidentes por caídas a distintos niveles, contactos eléctricos, interacciones con superficies de trabajo, proyección de partículas o fluidos, así como pinchazos, cortes y posibles atropellamientos o colisiones con vehículos.
3. **Los riesgos químicos** provienen de la exposición a sólidos, polvos, humos, líquidos, vapores, aerosoles, neblinas o gases.
4. **Los riesgos biológicos** se originan por la exposición a virus, hongos, bacterias, parásitos, vectores o animales selváticos.
5. **Los riesgos ergonómicos** se presentan cuando se realizan tareas que implican manejo manual de cargas pesadas, movimientos repetitivos o adopción de posturas forzadas.
6. **Los riesgos psicosociales** se vinculan a factores como la monotonía en el trabajo, sobrecarga laboral, tareas minuciosas, elevada responsabilidad, autonomía en la toma de decisiones,

supervisión y estilos de dirección inadecuados, conflictos de roles, falta de claridad en las funciones, distribución inapropiada del trabajo, turnos rotativos, relaciones interpersonales conflictivas e inestabilidad laboral.

2.2.5.3 Evaluación de riesgos

La evaluación de riesgo es un proceso direccionado a estimar la magnitud de los riesgos que no han podido evitarse en las actividades regulares de la empresa, se lo realiza mediante la obtención de información de la organización para poder implementar las acciones preventivas pertinentes. (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018, p.1)

Diversos tipos de análisis de riesgos están disponibles, incluyendo la evaluación de riesgos en función de regulaciones específicas y la que aborda situaciones sin regulación particular. Asimismo, se encuentran la evaluación de riesgos que requiere métodos particulares y la evaluación global de riesgos. Todas estas modalidades son legalmente reconocidas para empresas en Ecuador, siendo la última de estas opciones la más frecuentemente empleada.

Las etapas del proceso general de evaluación de riesgos se dividen en:

1. Clasificación de las actividades de trabajo

Es el primer paso para la evaluación de riesgos, es donde se identifican los trabajos que se realizan en la empresa, en donde, en cada una se especifica las tareas que se realizan, duración, lugar, responsable, que materiales se utilizan, entre otra información que sea requerida para el trabajo. (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018, p.4)

2. Análisis de riesgos

2.1. Identificación de peligros

Para poder identificar los riesgos, se deben realizar tres preguntas: existe una fuente de daño, quién puede ser dañado y cómo puede ocurrir el daño.

Resulta más directo reconocer los posibles riesgos al crear un cuestionario que indague acerca de los peligros inherentes a la labor en cuestión. Estos peligros abarcan eventualidades como impactos, descensos al mismo nivel, incisiones, y situaciones de atrapamiento, entre otras. (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018, p.5)

2.2. Estimación del riesgo

Para poder determinar la estimación del riesgo, se debe considerar los dos siguientes factores: severidad y probabilidad que ocurra el daño.

a. Severidad del daño

Para determinar el nivel de severidad del daño, se toma en consideración la parte del cuerpo afectado y naturaleza del daño, se clasifica de la siguiente manera:

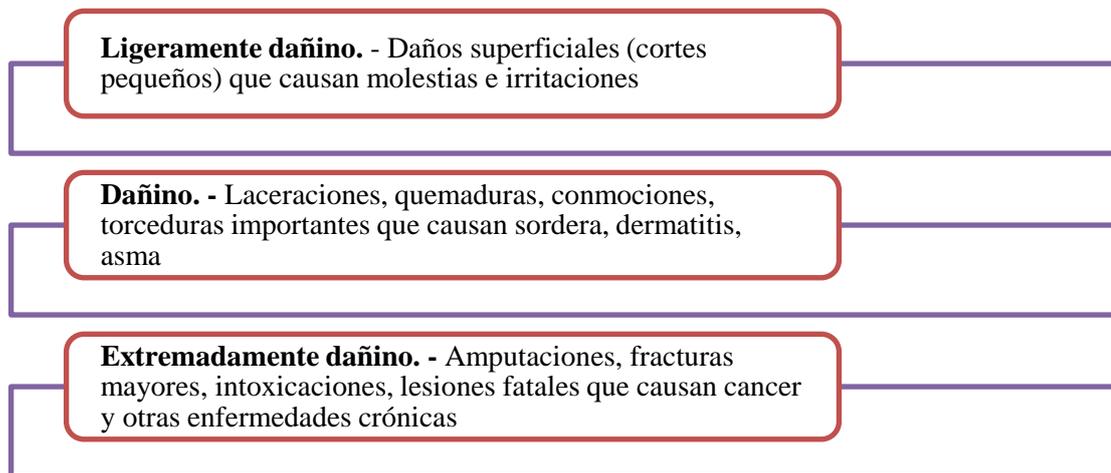


Ilustración 2-1. Nivel de severidad de daño

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Elaboración: Chica, R., 2023

b. Probabilidad de que ocurra el daño

La forma de determinar la probabilidad de que ocurra un daño se puede graduar entre alto hasta bajo, se muestra de la siguiente manera:

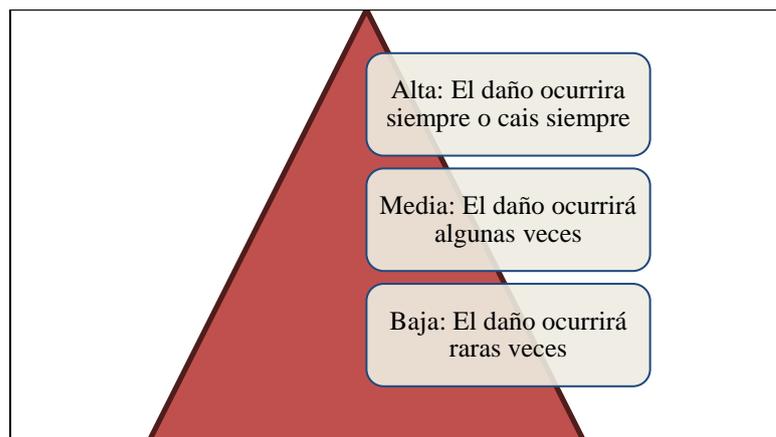


Ilustración 2-2. Probabilidad que ocurra el daño

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Elaboración: Chica, R., 2023

Además de la información de las actividades del trabajo, para determinar la probabilidad del daño se debe considerar el tipo de exposición al riesgo, trabajadores sensibles a determinados riesgos, fallos en los componentes de las instalaciones, entre otros.

En síntesis, en el siguiente cuadro se simplificará un método para estimar los riesgos de acuerdo a la severidad y probabilidad de ocurrencia del daño:

Tabla 2-1: Matriz estimación de riesgos

		Consecuencias		
		Ligeramente dañino (LD)	Dañino (D)	Extremadamente Dañino (ED)
Probabilidad	Baja (B)	Riesgo trivial -T-	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-
	Media (M)	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-
	Alta (A)	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-	Riesgo intolerable -IN-

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

3. Valoración de Riesgos

Basado en el anterior cuadro de estimación de nivel de riesgo, se tomará como base para mejorar los controles existentes o implantar unos nuevos, así como la temporización de las acciones, a continuación, se tomará en consideración una tabla un criterio sugerido como punto de partida para la toma de decisión:

Tabla 2-2: Valoración de riesgos

Riesgo	Acción y temporización
Trivial (T)	No se requiere acción específica
Tolerable (TO)	No se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo, se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante. Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control
Moderado (M)	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un período determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.
Importante (I)	No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados.
Intolerable (N)	No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo, incluso con recursos ilimitados, debe prohibirse el trabajo.

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

4. Preparar un plan de control de riesgos

El desenlace de una evaluación de riesgos debe proporcionar una lista de pasos a seguir con el propósito de idear, conservar o perfeccionar los sistemas de control de riesgos. Es esencial contar con un procedimiento efectivo para orquestar la implementación de las medidas de control necesarias tras la evaluación de riesgos. (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018, p.7)

2.2.6 Implementos de seguridad en el trabajo

2.2.6.1 Equipos de protección personal

Según la Organización Internacional del Trabajo (2023) un equipo de protección personal (EPP) o también conocido por equipo de protección individual (EPI) hace referencia al conjunto de elementos que resguarda al usuario de posibles accidentes o de consecuencias perjudiciales para la salud, tales como cascos protectores, guantes, dispositivos para la protección ocular, vestimenta de alta

visibilidad, calzado especializado, arneses de seguridad y aparatos de protección respiratoria, es decir, son equipos fabricados exclusivamente para desempeñar una función determinada que pueda provocar un riesgo al trabajadores, ya sea una quemadura, corte u otro efecto negativo.

2.2.6.2 Equipos de protección colectiva

Para Trabajos Verticales Alvasa (2023) los equipos de protección colectiva (EPC) están diseñados para salvaguardar a múltiples trabajadores simultáneamente. Al igual que con los elementos de protección individual, los equipos requeridos dependerán de los riesgos específicos a los que se expongan. Algunos ejemplos de EPC son los sistemas antincendios, barreras de sonido, vallado perimetral, señalización e indicativos, barandillas, pasamanos, redes anticaídas, entre otros.

2.2.7 Señalización de seguridad

La señalética de seguridad consiste en la utilización de una combinación codificada de signos, tonalidades, formas, iluminación, comunicación verbal o gestual para suministrar información vinculada a la seguridad y salud laboral. (Organización Iberoamericana de Salud, 2019, p.3)

La señalización debe permanecer mientras persista la razón que la motiva. Las señales deben ser colocadas considerando una distancia máxima desde el punto de observación menos favorable desde el cual puedan ser vistas claramente, con el fin de asegurar una percepción nítida de su contenido. De igual manera, la altura a la que se instalan obedecerá a los mismos criterios. Dichas señales serán colocadas en áreas con iluminación adecuada, y en casos particulares, como aquellos que conciernen a paneles eléctricos, señalización de ubicación de sistemas contra incendios y rutas de evacuación, se acompañarán con luces de emergencia para iluminación adicional. (Organización Iberoamericana de Salud, 2019, p.5)

Los colores de seguridad pueden ser incorporados en una señalización de seguridad o empleados como elementos independientes de esta. La tabla que sigue presenta los colores de seguridad, su connotación y directrices adicionales para su utilización.

Tabla 2-3: Colores de Seguridad

Color	Significado	Indicaciones
Rojo	Señal de prohibición	Comportamientos peligrosos

	Peligro – Alarma	Alto, dispositivo de desconexión de emergencia, evacuación.
	Material y equipos contra incendios	Identificación y localización
Amarillo o amarillo anaranjado	Señal de advertencia	Atención, verificación, precaución
Azul	Señal de obligación	Acción específica, obligación de utilizar un EPP
Verde	Señal de salvamento	Puertas, salidas, pasajes, material, puesto de salvamento.
	Situación de seguridad	Vuelta a la normalidad

Fuente: Universidad de Cádiz, 2017

Realizado por: Chica, R., 2023

2.2.8 *Mapa de riesgos*

El Mapa de Riesgos ha proveído la herramienta esencial para llevar a cabo las actividades de ubicación, control, seguimiento y representación visual de los factores generadores de riesgo que desencadenan accidentes o enfermedades laborales. De manera similar, se ha estructurado y adaptado de forma sistemática para garantizar el método seguro de establecer y mantener entornos y situaciones laborales que fomenten la protección de la salud de los trabajadores, además de mejorar su desempeño en sus respectivas funciones. (ESTRUCPLAN, 2005)

El Mapa de Riesgo hace uso de la señalización de seguridad que permite mostrar Los elementos que originan riesgos en el ámbito de la Higiene Industrial, como el ruido, la iluminación, el calor, las radiaciones ionizantes y no ionizantes, las sustancias químicas y la vibración, cuentan con diversas representaciones. Tal como se muestra en la siguiente ilustración:



Ilustración 2-3: Simbología utilizada en el Mapa de Riesgos

Fuente: SafetyCulture, 2022

Realizado por: Chica, R., 2023

2.2.9 Plan de Prevención de Riesgos Laborales

Según el Instituto Sindical de Trabajo, Ambiente y Salud de España un plan de prevención de riesgos laborales es una herramienta donde se integran las medidas preventivas de una empresa, además de, desarrollar una política de prevención de riesgos laborales donde se encuentran las obligaciones, responsabilidades del empleador y trabajador respecto a la seguridad y salud en el trabajo y los riesgos. (Instituto Sindical de Trabajo, Ambiente y Salud de España, 2020).

De acuerdo a las disposiciones del Ministerio de Trabajo del Ecuador, existe un formato predeterminado para elaborar un plan de prevención de riesgos, que, en este caso, es destinado a 1 a 10 trabajadores, formalmente es conocido como “Formato plan integral de prevención de riesgos laborales para empleadores con 1 a 10 trabajadores”, cuenta con la siguiente estructura:

1. Generalidades de la empresa
 - a) Razón social
 - b) RUC
 - c) Actividad económica
 - d) Número de trabajadores
 - e) Domicilio
2. Política empresarial de la empresa
3. Disposiciones reglamentarias
 - a) Obligaciones, responsabilidades y prohibiciones del empleador en materia de seguridad y salud en el trabajo

- b) Derechos, obligaciones y prohibiciones en materia de seguridad y salud de los trabajadores de la empresa
 - c) Responsable en prevención de riesgos laborales
 - d) Delegado en Seguridad y Salud en el Trabajo
 - e) Organización de emergencias
4. Incumplimiento y Sanciones
 5. Prevención de Riesgos Laborales
 6. Información, capacitación, formación en prevención de riesgos laborales
 7. Equipos de Protección Personal
 8. Protocolo de prevención y atención en casos de discriminación, acoso laboral y toda forma de violencia contra la mujer en los espacios de trabajo
 9. Investigación, registro y notificación de incidentes, accidente de trabajo y enfermedades profesionales u ocupacionales
 10. Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos

Por otra parte, en el trabajo de titulación de pregrado de Robalino (2018) de la carrera de ingeniería comercial, dentro de su formato de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, es el siguiente:

1. Datos Generales de la empresa
 - a) RUC
 - b) Razón Social
 - c) Actividad económica
 - d) Tamaño de la empresa
 - e) Centros de Trabajo
 - f) Dirección
2. Misión
3. Visión
4. Valores
5. Estructura Organizativa
6. Objeto y Ámbito de Aplicación
7. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo

PRIMER BLOQUE

8. Disposiciones Reglamentarias
 - a) Obligaciones generales del empleador
 - b) Obligaciones generales de los trabajadores
 - c) Derechos de los trabajadores

- d) Prohibiciones del empleador y trabajadores
- e) Responsabilidades del gerente y trabajadores
- f) Incentivos laborales

SEGUNDO BLOQUE

9. Identificación y evaluación de riesgos

- a) Identificación
- b) Niveles de Riesgo
- c) Severidad del daño
- d) Probabilidad de que ocurra el daño
- e) Valoración de riesgo
- f) Evaluación general de riesgos

TERCER BLOQUE

10. Registro, investigación y notificación de accidentes de trabajo, enfermedades profesionales e incidentes

CUARTO BLOQUE

11. Utilización y Mantenimiento de máquinas

QUINTO BLOQUE

12. Medidas Preventivas

SEXTO BLOQUE

13. Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

SÉPTIMO BLOQUE

14. Equipos de protección personal

OCTAVO BLOQUE

15. Información y capacitación en prevención de riesgos

NOVENO BLOQUE

16. Incumplimiento y Sanciones

Entonces, ambos formatos aprobados tienen en común los datos generales de la empresa, obligaciones y responsabilidades del empleador y trabajadores, la evaluación de los riesgos laborales, equipos de protección personal, medidas preventivas y los incumplimientos y sanciones tanto para empleador y trabajadores, en caso de no cumplir con lo establecido previamente en el documento.

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1 Enfoque de investigación

El enfoque de la investigación a utilizar en el trabajo de investigación es el de multimodal, el cual, se integra de dos enfoques fundamentales: enfoque cualitativo y cuantitativo.

El enfoque cualitativo produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable (Quecedo y Castaño, 2002, p.7), es decir, la investigación cualitativa es inductiva, donde, los investigadores comprenden y desarrollan sus propios conceptos a partir de los datos que obtuvieron en una encuesta, entrevista y observación; en cambio, el enfoque cuantitativo, según Sánchez (2019, p.104) se refiere a fenómenos que son cuantificables mediante la aplicación de métodos estadísticos para examinar la información recolectada. Por consiguiente, este estudio adoptará un enfoque cualitativo para comprender aspectos generales o rasgos distintivos de la entidad por medio de entrevistas y observación. Además, se empleará un enfoque cuantitativo en la recopilación de datos estadísticos mediante encuestas.

3.2 Nivel de investigación

El nivel exploratorio representa una forma de investigación introductoria que contribuye a expandir el entendimiento en relación a un tema escasamente reconocido o investigado. En otras palabras, brinda la oportunidad de adquirir una comprensión inicial acerca de un asunto específico, permitiendo la familiarización con la variable objeto de estudio. (Grupo Investigadores, 2020)

Por otra parte, la investigación incluirá el nivel descriptivo como parte del proceso, ya que se realiza con el propósito de presentar de manera integral todos los elementos fundamentales de una situación, en la cual la realidad debe ser elucidada mediante información precisa y veraz, y posteriormente sometida a análisis en el contexto de un marco teórico adecuado. (Guevara et al., 2020, p.165)

Finalmente, el nivel de investigación correlacional involucra la evaluación de dos variables con el objetivo de analizar el nivel de relación existente entre ambas. Rus (2020)

De esta forma se pudo determinar la relación entre las dos variables de estudio de esta investigación, la variable del plan de prevención en la protección de los trabajadores.

3.3 Diseño de investigación

3.3.1 Según la manipulación o no de la variable independiente

Según Mata (2019, p.149), señaló la definición de un diseño no experimental de Hernández, Fernández y Baptista como “estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de variables y en los que sólo se observan los fenómenos en su ambiente natural para después analizarlos” en este caso, se estudiarán las dos variables, entendiendo y evaluando la relación entre las mismas.

3.3.2 Según las intervenciones en el trabajo de campo

El diseño de investigación adoptado para el trabajo de campo será de tipo transversal, lo cual implica la evaluación de un momento particular y específico en el tiempo. (Cvetkovic et al., 2021, p.180), lo cual, la investigación recolectará datos una sola vez, que es el momento oportuno para la investigación.

3.4 Tipo de estudio

La investigación documental consiste en reunir información proveniente de diversas fuentes como periódicos, referencias bibliográficas, materiales audiovisuales y cualquier otro tipo de documento. Rus (2020)

En este sentido, existió una recopilación y análisis de información necesaria en diferente fuente, como libros, artículos, entre otros; por otro lado, el trabajo de campo implica la posibilidad de interactuar directamente con los sujetos de investigación, quienes proporcionan la información esencial para llevar a cabo el estudio (Salas, 2022), tomando en consideración que el autor de la investigación entró en contacto directo con el personal de la empresa para poder recolectar información.

3.5 Población y planificación, selección y cálculo del tamaño de la muestra

Papi-Burguer Joe's tiene una población total de 9 personas, que son los trabajadores de la empresa, por lo cual, todos serán considerados para la aplicación de las técnicas de investigación correspondientes.

3.6 Métodos, técnicas e instrumentos de investigación

El método deductivo parte de las generalizaciones, buscando determinar si estas afirmaciones generales son aplicables a situaciones concretas (Abreu, 2014, p.2), es decir, comienza desde lo general a lo específico, donde, el marco teórico comenzamos con el tema general, que es la seguridad y salud ocupacional y se va desagregando en varios conceptos que incluyen las normas de seguridad, accidentes y/o enfermedades profesionales, hasta el plan de prevención de riesgos. Por otro lado, el método inductivo empieza con la observación de casos específicos hasta llegar a conclusiones generalizadas (Abreu, 2014, p.2). Aquel método se utiliza en el estudio de la relación entre las variables de la investigación.

Finalmente, el método analítico y sintético se utiliza para descomponer una entidad en sus componentes individuales, comprender sus elementos fundamentales y, a partir de este análisis, llevar a cabo la síntesis con el propósito de reconstruir y explicar el conjunto (Véliz y Jorna, 2014, como se citó en Rodríguez y Pérez, 2017), bajo esta perspectiva se aplicará en la presentación de tablas y figuras, que, cada una incluirá una interpretación de los resultados, además, se encontrará la comprobación de la hipótesis planteada; y en la parte final, se desarrollará la formación de conclusiones y recomendaciones a partir de todos los hallazgos e información final de la investigación.

3.6.1 Técnicas e instrumentos

Las técnicas de investigación que se usará en la investigación serán la encuestas, la entrevista y la observación.

La metodología de la encuesta se convierte en una herramienta destinada a recolectar datos cualitativos y/o cuantitativos de una población estadística. Para lograr esto, se diseña un cuestionario cuyos datos recopilados se someterán a análisis mediante técnicas estadísticas (Westreicher, 2020), para la elaboración de la encuesta se debe estructurar correctamente las interrogantes. Del mismo modo, se empleará la entrevista como una herramienta empleada para obtener información acerca de un tema, en la que un entrevistador dirige el proceso y el

entrevistado proporciona las respuestas correspondientes a las preguntas planteadas para la aplicación de la entrevista se considera a la gerente de la empresa y algunos colaboradores. (Sánchez, 2022)

Finalmente, la técnica de la observación, que consiste en la observar atentamente un fenómeno, posteriormente, se explicado por el investigador.

Los instrumentos que serán utilizados para las técnicas de la investigación anteriormente mencionado son:

Encuesta. – El instrumento a utilizar será un cuestionario con preguntas cerradas.

Entrevista. – El instrumento a utilizar será una guía de entrevista que tendrá una lista de preguntas enfocadas al tema respectivo.

Observación. – El instrumento a utilizar será una guía de observación, representada en fichas.

CAPÍTULO IV

4. EXPOSICIÓN Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

4.1 Análisis e interpretación de los resultados

4.1.1 Tabulación de encuestas a trabajadores de la empresa Papi-Burguer Joe's

1. Género

Tabla 4-1: Género

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Femenino	3	37,50%
2	Masculino	5	62,50%
	TOTAL	8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

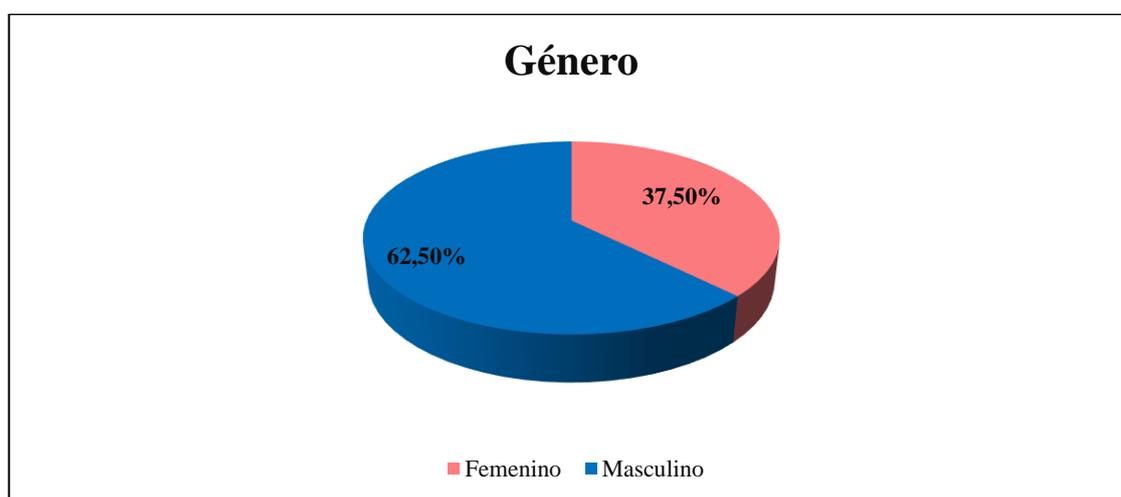


Ilustración 4-1: Género

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, se determina que el 62,5% de los empleados pertenecen al género masculino, es decir, laboran 5 hombres y solo el 37,5% son del género femenino, es decir, existen 3 mujeres, del total de empleados de Papi-Burguer Joe's.

a) Interpretación

Por lo que se interpreta, la mayor parte de trabajadores de Papi-Burguer Joe's son del género masculino, porque para este tipo de trabajo se requiere características de fortaleza, de esfuerzo físico; por otro lado, las tres mujeres que laboran en la empresa se encuentran en puestos que

requieran mayor concentración como es en caja, recepción de pedidos en línea, donde, no requieren mayor esfuerzo al necesario.

2. Edad

Tabla 4-2: Edad

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	18-28	5	62,50%
2	29-39	1	12,50%
3	40-50	2	25,00%
4	51 en adelante	0	0,00%
	TOTAL	8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

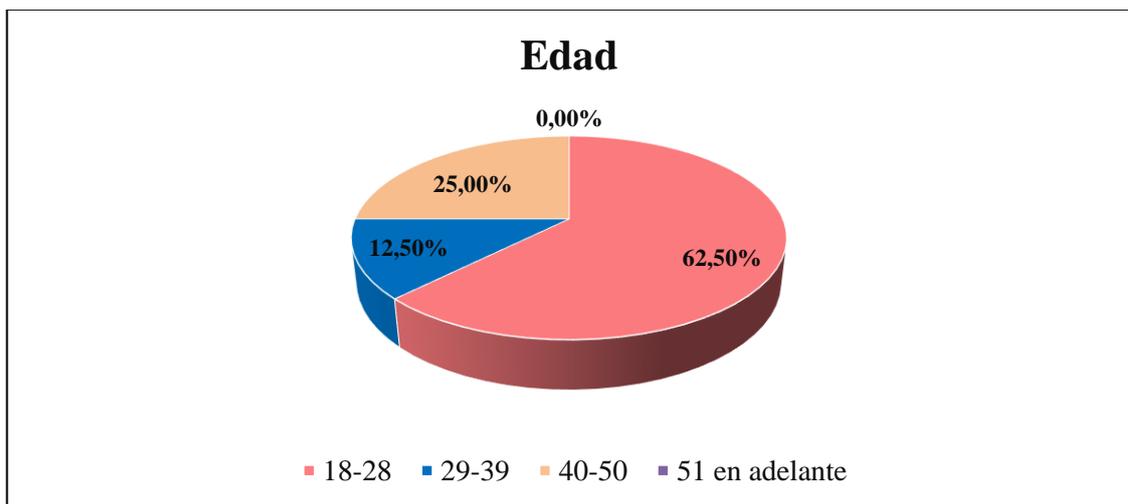


Ilustración 4-2: Edad

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, los trabajadores entre 18 a 28 años representan el mayor porcentaje de la empresa, con un 62,5%, que son 5 trabajadores; los trabajadores entre 40 a 50 años representan el 25%, representando a 2 trabajadores; los trabajadores entre 29 a 39 años representan el 12,5% y no hay ningún trabajador de 51 años en adelante.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, que, más de la mitad de trabajadores están entre los 18 a 28 años, donde, son personas jóvenes proactivas con motivación en realizar su labor de la manera más rápida posible, por el contrario, la otra parte del personal que oscila entre 40 a 50 años se encuentran laborando debido a su experiencia y son personas más cuidadosas en desempeñar su trabajo.

3. ¿Conoce qué es la seguridad y salud en el trabajo?

Tabla 4-3: ¿Conoce qué es la seguridad y salud en el trabajo?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Si	5	62,50%
2	No	3	37,50%
TOTAL		8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023



Ilustración 4-3: ¿Conoce qué es la seguridad y salud en el trabajo?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, el 62,5% de los trabajadores conocen el concepto de seguridad y salud en el trabajo, que son 5 personas, lo cual, es un porcentaje significativo de los encuestados, además, solo el 37,5% no conoce que es la seguridad y salud en el trabajo, que representan a 3 personas.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, la mayoría de encuestados conocen que significa la seguridad y salud en el trabajo, por lo cual, deberían conocer los conceptos de riesgos, su prevención y como el empleador debe asegurar su integridad en su labor. Por otra parte, una pequeña parte de los

trabajadores desconocen el término de seguridad y salud, por lo cual, la empresa debería implementar inducciones sobre el tema de seguridad y salud en el trabajo.

4. ¿Cree que la empresa se preocupa por su salud y seguridad mientras desempeña su labor?

Tabla 4-4: ¿Cree que la empresa se preocupa por su salud y seguridad mientras desempeña su labor?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Totalmente de acuerdo	4	50,00%
2	De acuerdo	1	12,50%
3	Indeciso	3	37,50%
4	En desacuerdo	0	0,00%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0,00%
TOTAL		8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

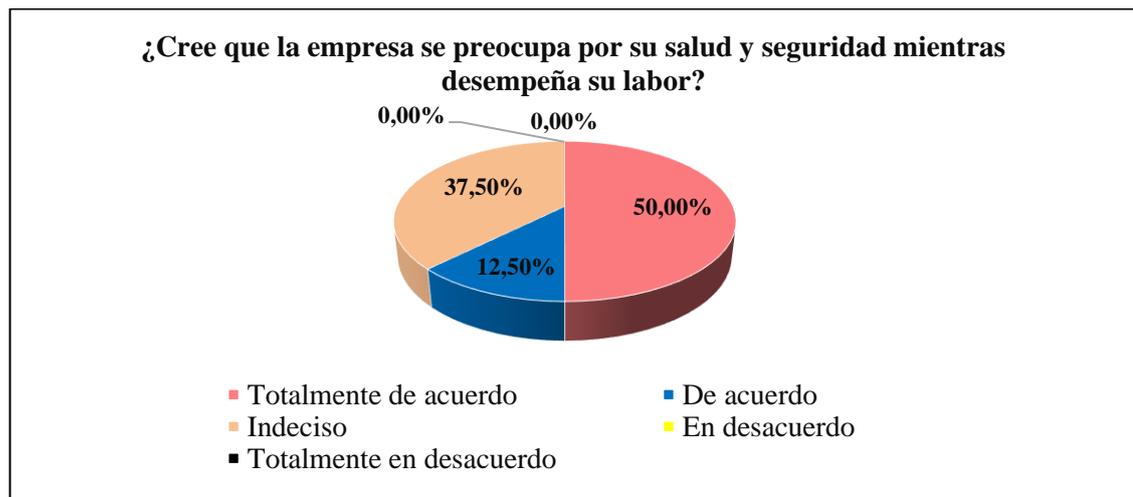


Ilustración 4-4: ¿Cree que la empresa se preocupa por su salud y seguridad mientras desempeña su labor?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, 4 trabajadores están totalmente de acuerdo que la empresa se preocupa por su salud y seguridad, que representan el 50%; el 37,5% se encuentra indeciso, que son 3 personas; el 12,5% está de acuerdo, que representa a una persona y finalmente, no hay ningún empleado que este en desacuerdo que la empresa se preocupa por su salud y seguridad en el trabajo.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, la mitad del personal asegura con total certeza que la empresa se preocupa por mantener la salud y seguridad de todos los trabajadores, por otro lado, una parte de los trabajadores no puede manifestar una respuesta clara, por lo cual, se entiende que la empresa se preocupa solo por ciertos momentos y no de manera correcta como debería de ser.

5. ¿Conoce si en la empresa exista una persona que este pendiente de la seguridad de los trabajadores?

Tabla 4-5: ¿Conoce si en la empresa exista una persona que este pendiente de la seguridad de los trabajadores?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Si	3	37,50%
2	No	1	12,50%
	Desconoce	4	50,00%
	TOTAL	8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023



Ilustración 4-5: ¿Conoce si en la empresa exista una persona que este pendiente de la seguridad de los trabajadores?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, el 50% de los trabajadores desconoce si existe una persona encargada de la seguridad de los trabajadores, que son 4 personas; el 37,5% si conoce a la persona encargada, representa a 3 personas y un 12,5%, que hace referencia a un solo trabajador, no conoce a la persona encargada en velar por la seguridad de los trabajadores.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, la mitad de los trabajadores desconoce si existe una persona encargada de la seguridad de los trabajadores y solo un pequeño grupo lo conoce, por lo cual, aquella persona encargada de la seguridad lo hace de manera informal y no es presentada a los trabajadores de la empresa de forma adecuada.

6. ¿Conoce los riesgos que está expuesto en su puesto de trabajo?

Tabla 4-6: ¿Conoce los riesgos que está expuesto en su puesto de trabajo?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Siempre	3	37,50%
2	Casi Siempre	3	37,50%
3	Ocasionalmente	1	12,50%
4	Casi nunca	0	0,00%
5	Nunca	1	12,50%
	TOTAL	8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

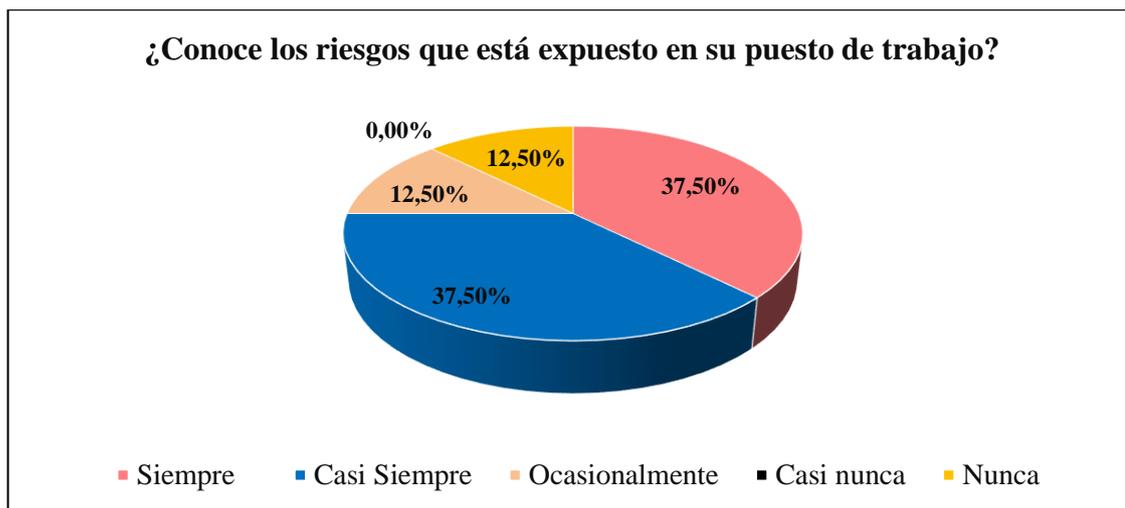


Ilustración 4-6: ¿Conoce los riesgos que está expuesto en su puesto de trabajo?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, 3 trabajadores siempre reconocen cuales son los riesgos que están expuesto, que representa el 37,5%, de igual manera, otros 3 trabajadores casi siempre pueden reconocer aquellos riesgos; el 12,5% de forma ocasional identifican cuáles son sus riesgos, simboliza a un solo trabajador; y el 12,5% restante nunca conocieron sus riesgos existentes en el puesto de trabajo.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, la mayor parte de trabajadores conocen cuales son los riesgos que están expuestos mientras desempeñan su labor, por otro lado, el demás grupo de trabajadores conocen de manera parcial e incluso no saben a qué riesgos están expuestos, siendo un peligro para el personal, causa principal en la generación de accidentes, debido al desconocimiento; debido a lo cual, es realmente necesario la evaluación de riesgos en el establecimiento, para así, poder implementar capacitaciones sobre la prevención de riesgos.

7. ¿Existen señaléticas de seguridad en el establecimiento?

Tabla 4-7: ¿Existen señaléticas de seguridad en el establecimiento?

Nº	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Si	8	100%
2	No	0	0%
TOTAL		8	100%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023



Ilustración 4-7: ¿Existen señaléticas de seguridad en el establecimiento?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, el 100% de los trabajadores, que son los 8 trabajadores, manifiestan que si existen señaléticas de seguridad en el establecimiento.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, la empresa ha implementado señaléticas de seguridad básicas en el establecimiento como salida de emergencia, sin embargo, no existen señalética que permitan reconocer los riesgos y/o peligros del establecimiento.

8. ¿La empresa le ha entregado los equipos de protección personal esenciales para su labor?

Tabla 4-8: ¿La empresa le ha entregado los equipos de protección personal esenciales para su labor?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Siempre	2	25,00%
2	Casi Siempre	1	12,50%
3	Ocasionalmente	2	25,00%
4	Casi nunca	1	12,50%
5	Nunca	2	25,00%
TOTAL		8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

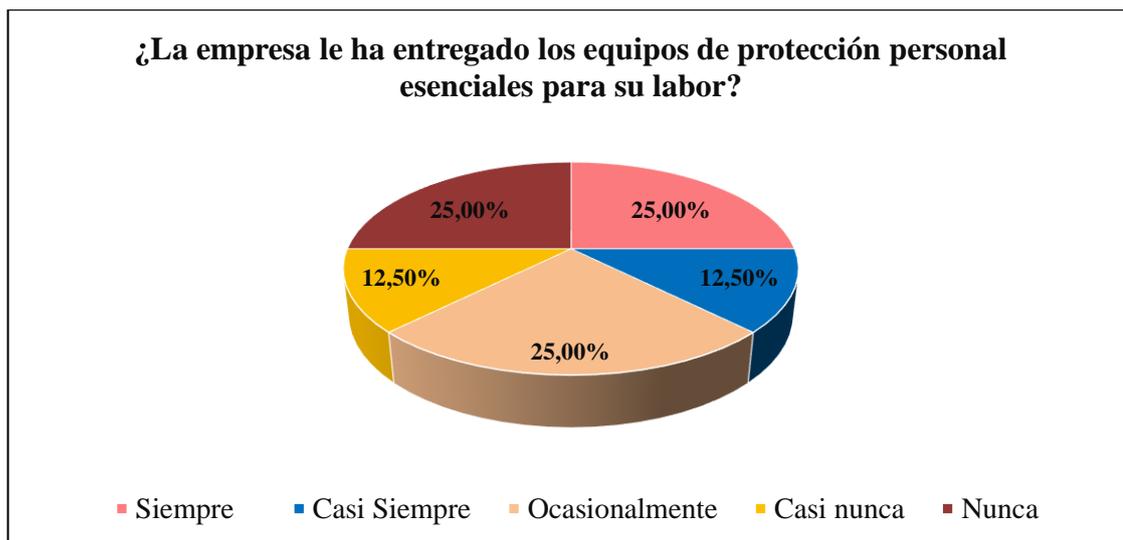


Ilustración 4-8: ¿La empresa le ha entregado los equipos de protección personal esenciales para su labor?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, 2 trabajadores manifiestan que en ocasiones se les ha entregado equipos de protección, simbolizan el 25%; otros 2 trabajadores manifiestan que siempre les entregan EPP, representando el 25%; de igual manera, la otra parte del 25% manifiesta que nunca les han entregado EPP; por el contrario, el 12,5%, que representa un trabajador, responde que casi nunca se les entregan EPP; el otro 12,5% revela que casi siempre se le entrega.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, existe desigualdad en la entrega de los equipos de protección personal, siendo algunos trabajadores más favorecidos que otros, siendo una falencia de la empresa al no preocuparse de forma equitativa por la seguridad de los empleados, además, se sugiere que debería existir una mayor inversión en la adquisición de equipos de protección personal.

9. ¿Los equipos de protección personal entregados se encuentran en óptimas condiciones para su uso adecuado?

Tabla 4-9: ¿Los equipos de protección personal entregados se encuentran en óptimas condiciones para su uso adecuado?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Siempre	4	50,00%
2	Casi Siempre	1	12,50%
3	Ocasionalmente	1	12,50%

4	Casi nunca	0	0,00%
5	Nunca	2	25,00%
TOTAL		8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

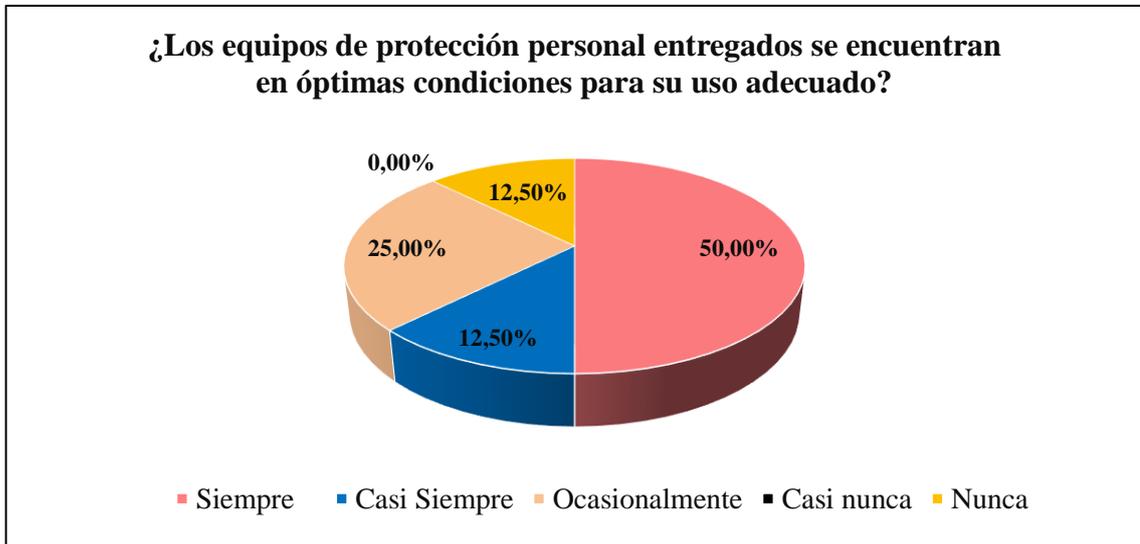


Ilustración 4-9: ¿Los equipos de protección personal entregados se encuentran en óptimas condiciones para su uso adecuado?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, el 50% de los trabajadores afirma que siempre que son entregados los equipos de protección se encuentran en un excelente estado, simbolizan 4 trabajadores; el 25% manifiesta que ocasionalmente están en óptimas condiciones representando a 2 trabajadores; por otro lado, el 12,5% de los trabajadores aseguran que casi siempre están en buenas condiciones y el otro 12,5% declara que nunca se encuentran en buenas condiciones.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, la mitad de trabajadores ha recibido en perfectas condiciones los equipos de seguridad, por el contrario, la otra mitad les han entregado equipos regulares e incluso, ni siquiera en buenas condiciones; de tal forma que, la empresa debería adquirir equipos de protección personal nuevos y de buena calidad para entregar apropiadamente a sus trabajadores.

10. ¿Qué tipo de accidente le ha ocurrido durante el trabajo?

Tabla 4-10: ¿Qué tipo de accidente le ha ocurrido durante el trabajo?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Cortes	2	25,00%
2	Quemaduras	0	0,00%
3	Caídas	3	37,50%
4	Fracturas	0	0,00%
5	Otros	3	37,50%
TOTAL		8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

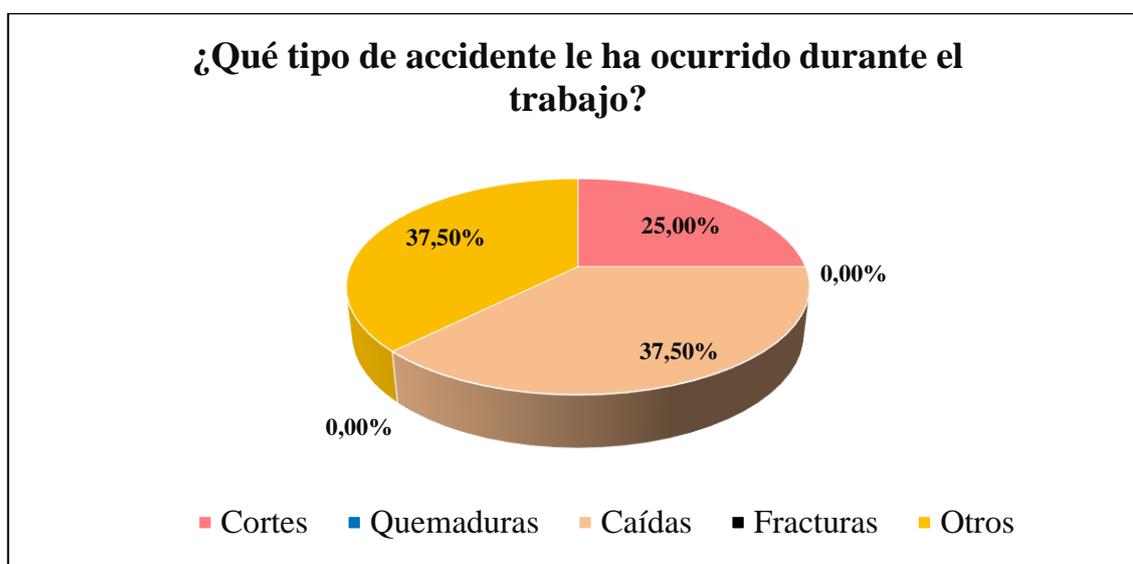


Ilustración 4-10: ¿Qué tipo de accidente le ha ocurrido durante el trabajo?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, 3 trabajadores han sufrido caídas dentro del establecimiento, simbolizan el 37,5%; además, otros 3 trabajadores han manifestado que han sufrido otro tipo de accidentes; finalmente, el 25% de los empleados han experimentado cortes durante el desempeño de su labor, representando a 2 trabajadores.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, los trabajadores de Papi-Burguer Joe's han experimentado algún accidente durante su jornada laboral, los más frecuentes han sido caídas u otro tipo de accidente, como pueden ser desgarres musculares, tropezones o desgaste por movimientos repetitivos; de

modo que, es imprescindible la creación de un plan de prevención de riesgos laborales para poder disminuir y/o eliminar los accidentes laborales.

11. Al finalizar su jornada laboral, presenta algún dolor en:

Tabla 4-11: Al finalizar su jornada laboral, presenta algún dolor en:

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Cabeza	1	12,50%
2	Espalda	5	62,50%
3	Piernas	0	0,00%
4	Cuello y Hombros	0	0,00%
5	Todo el cuerpo	2	25,00%
TOTAL		8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

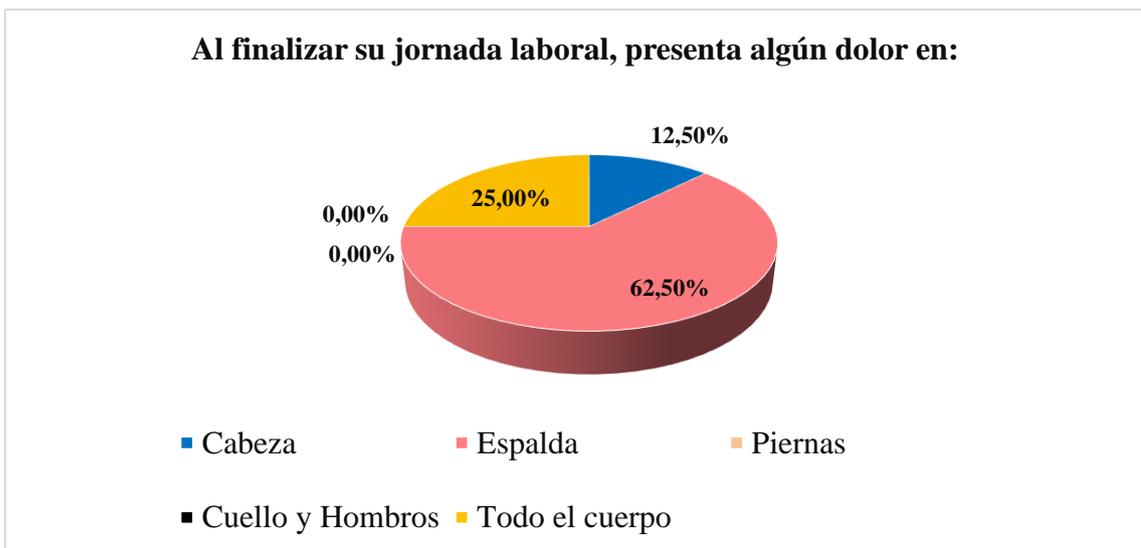


Ilustración 4-11: Dolencia presente después de la jornada laboral

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, el 62,5% de los trabajadores al finalizar su jornada laboral presentan dolencias en la espalda, que simboliza a 5 personas; en cambio, el 25% de los encuestados manifiestan que presentan dolor en todo el cuerpo, representando a 2 personas; finalmente, el 12,5% de trabajadores presenta dolor de cabeza.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, todos los trabajadores sienten alguna dolencia en algún lugar en específico o en todo el cuerpo debido, principalmente, que el personal está expuesto a un horario extenso que requiere permanecer de pie la mayoría de tiempo, además de realizar movimientos repetitivos; de tal forma que, es vital instruir a los trabajadores sobre cómo mantener una buena postura, tomarse descansos periódicamente, donde, se establece dentro de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, por eso, se recalca la importante de que una empresa tenga uno.

12. ¿Ha presentado algún problema con su salud debido al esfuerzo en su trabajo?

Tabla 4-12: ¿Ha presentado algún problema con su salud debido al esfuerzo en su trabajo?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Siempre	1	12,50%
2	Casi Siempre	0	0,00%
3	Ocasionalmente	4	50,00%
4	Casi nunca	1	12,50%
5	Nunca	2	25,00%
	TOTAL	8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

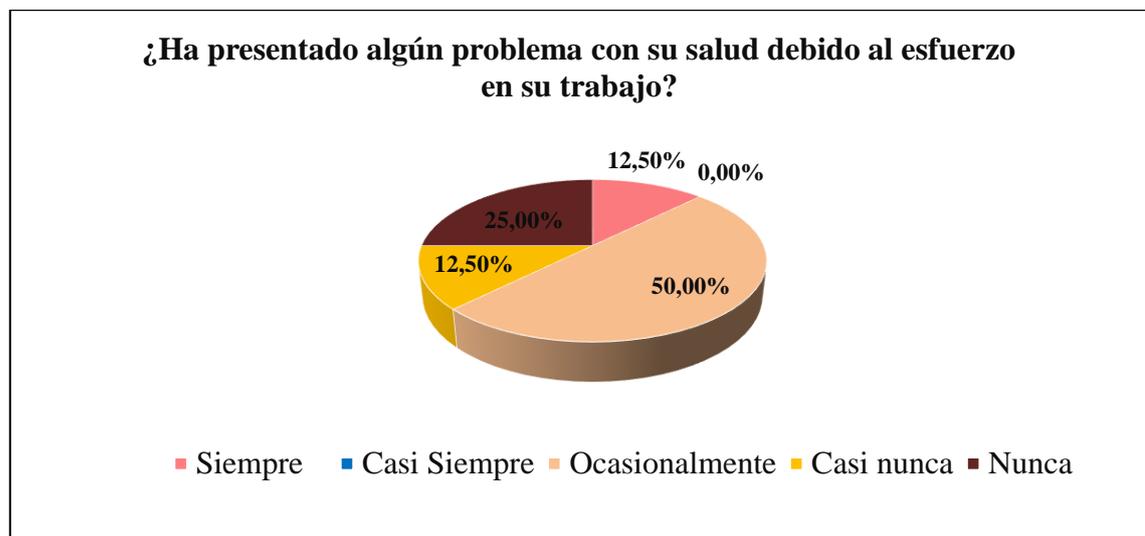


Ilustración 4-12: ¿Ha presentado algún problema con su salud debido al esfuerzo en su trabajo?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, el 50% de los trabajadores manifiesta que ocasionalmente han presentado algún problema de salud debido a su trabajo, representando a 4 personas; de igual manera, el 25% de encuestados dicen que nunca han presentado algún problema de salud, que simboliza a 2 personas; por otra parte, el 12,5% expresa que siempre han manifestado algún problema de salud debido al trabajo, y finalmente, el 12,5% enuncia que casi nunca han presentado algún problema en su salud.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, la mitad de los trabajadores presenta ocasionalmente algún problema de salud a causa de su trabajo en la empresa debido a un sobreesfuerzo físico y mental en realizar correctamente su labor, en cuanto a los trabajadores que manifiestan que nunca han presentado algún problema de salud es debido a que realizan algunas pausas activas; entonces, es necesario crear un Plan de Prevención de Riesgos Laborales

13. ¿Usted cree que se encuentra capacitado para brindar primeros auxilios en caso de un accidente?

Tabla 4-13: ¿Usted cree que se encuentra capacitado para brindar primeros auxilios en caso de un accidente?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Si	3	37,50%
2	No	5	62,50%
TOTAL		8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

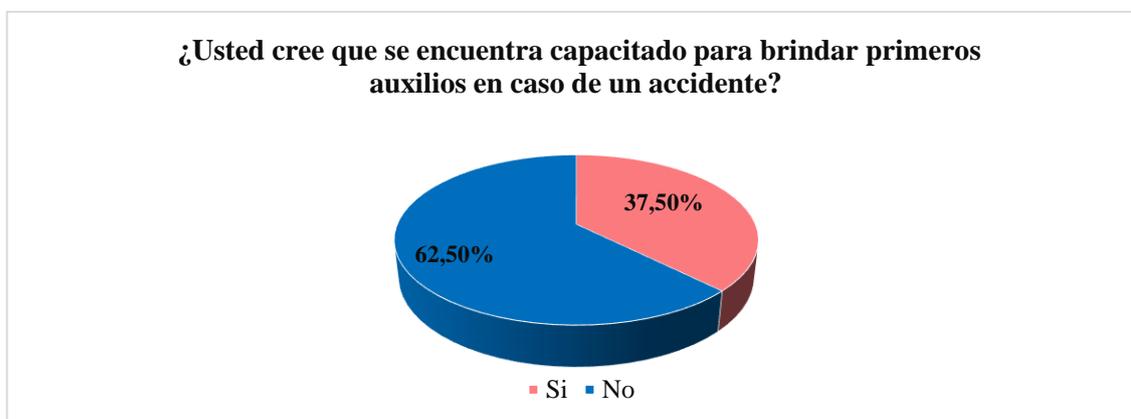


Ilustración 4-13: ¿Usted cree que se encuentra capacitado para brindar primeros auxilios en caso de un accidente?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, un total de 5 trabajadores manifiestan que se encuentran capacitados en brindar primeros auxilios, que representan a un 62,5%; en cambio, el 37,5% de los encuestados declaran que no se encuentran capacitados en situaciones que requieran asistir en primeros auxilios.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, más de la mitad de trabajadores se encuentran en condiciones para auxiliar a un compañero de trabajo o cliente en situaciones específicas que requieran primeros auxilios; sin embargo, existe un grupo del personal que no se cuenta capacitado, debido a esto, es necesario la organización de capacitaciones en primeros auxilios a los trabajadores y gerente del establecimiento.

14. ¿Considera que es necesario que la empresa desarrolle capacitaciones en la prevención de riesgos laborales?

Tabla 4-14: ¿Considera que es necesario que la empresa desarrolle capacitaciones en la prevención de riesgos laborales?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Totalmente de acuerdo	7	87,50%
2	De acuerdo	1	12,50%
3	Indeciso	0	0,00%
4	En desacuerdo	0	0,00%
5	Totalmente en desacuerdo	0	0,00%
	TOTAL	8	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

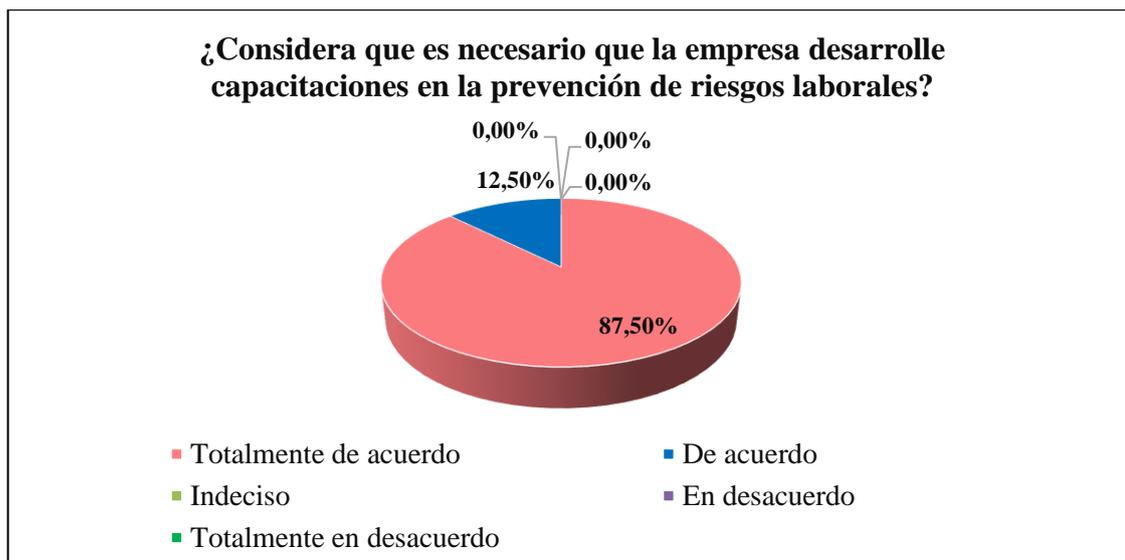


Ilustración 4-14: ¿Considera que es necesario que la empresa desarrolle capacitaciones en la prevención de riesgos laborales?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, el 87,5% de los trabajadores expresan que están totalmente de acuerdo que la empresa debería desarrollar capacitaciones en prevención de riesgos, que representa a 7 personas; finalmente, solo el 12,5% manifiesta que están de acuerdo en realizar aquellas capacitaciones.

b) Interpretación

Por lo que se interpreta, 7 de 8 trabajadores están totalmente de acuerdo en que la empresa instaure capacitaciones en prevención de riesgos laborales debido a que consideran que puede ocurrir un accidente que requieran conocimientos en primeros auxilios, conocer cuales son sus riesgos, cómo prevenirlos, entre otros; por otro lado, una sola persona declara que está de acuerdo en la implementación de capacitaciones en prevención de riesgos laborales.

15. ¿Considera que se debería establecer un Plan de Prevención de Riesgos Laborales?

Tabla 4-15: ¿Considera que se debería establecer un Plan de Prevención de Riesgos Laborales?

N°	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1	Si	8	100%
2	No	0	0%
	TOTAL	8	100%

Fuente: Encuesta realizada a trabajadores de Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

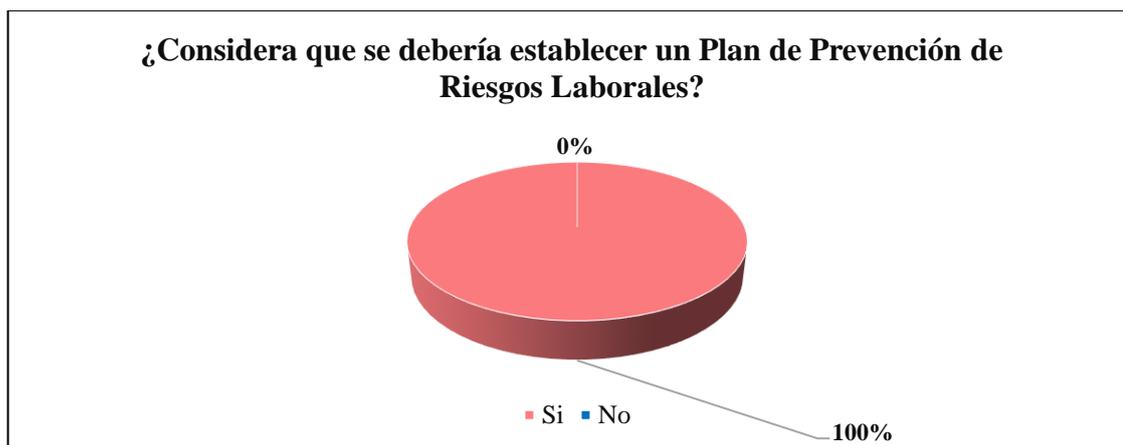


Ilustración 4-15: ¿Considera que se debería establecer un Plan de Prevención de Riesgos Laborales?

Realizado por: Chica R., 2023

a) Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas, el 100% de los trabajadores declaran que si se debería establecer un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, que representa el total del personal de la empresa.

b) Interpretación

Finalmente, se interpreta que todos los trabajadores de la empresa Papi-Burguer Joe's consideran que si se debería realizar e implementar un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, de manera que consideran que es fundamental su creación para proteger su integridad de cualquier riesgo que pueda atentar contra su salud física y mental.

4.1.2 Entrevista

Los principales resultados de la entrevista realizada a la gerente general de la empresa Papi-Burguer Joe's son los siguientes:

ENTREVISTA AL GERENTE GENERAL SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA LA EMPRESA PAPI-BURGUER JOE'S

1. De acuerdo a su criterio, ¿qué es la seguridad y salud en el trabajo?

La seguridad y salud en el trabajo es proteger, tanto al cliente como al trabajador, de todo tipo de accidentes que pueda incurrir en lesiones graves a los involucrados, ya que, si sucede algún tipo de accidente en el establecimiento, podría dejar una mala imagen de la empresa.

2. ¿Por qué cree que es importante priorizar la seguridad de los trabajadores?

Porque ellos son la pieza fundamental en el trabajo, ellos están ahí dispuesto a cualquier riesgo, entonces, uno como propietario debe estar pendiente de que todo esté bien para evitar que ocurra cualquier incidente o accidente.

3. ¿Existe alguna política de seguridad y salud en el trabajo que se aplique en Papi-Burguer Joe's?

Políticas de seguridad y salud en el trabajo como tal, formales y estructuradas, no se tiene por el momento; sin embargo, se tiene la única norma en caso que algún trabajador le ocurra un accidente, sus compañeros de trabajo tienen la obligación de comunicar al gerente general, en este caso mi persona, para proceder con la ayuda, en el caso más grave, de transportarlo al centro de salud más cercano.

4. ¿Existe un responsable o delegado de seguridad y salud en el trabajo?

No existe un responsable formal en seguridad y salud, cada uno es responsable de lo que pueda pasar, como se mencionó en la pregunta anterior, tienen la obligación de comunicar al gerente cualquier inconveniente referente a su seguridad, de sus compañeros y de los clientes.

5. ¿Cree que conoce cuales son los riesgos laborales que afectan en su puesto de trabajo y de los demás trabajadores de la empresa?

En sí, riesgos no hay en el establecimiento, ya que, la parte más importante recae en los meseros, deben mantener todo aseado y seguro para sus compañeros y los clientes.

6. ¿Se realizan capacitaciones y/o charlas sobre prevención de riesgos laborales, anteriormente planificadas?

Muy de repente nos reunimos con el personal y tenemos ciertos diálogos respecto a la seguridad, pero, es muy de repente.

7. ¿Considera qué es importante que todos los trabajadores, incluido usted, conozcan sobre primeros auxilios?

En mi caso, tengo conocimientos en brindar primeros auxilios, así que, en caso de ocurrir algún accidente, mi persona está preparada para atender a los heridos; sin embargo, desconozco si los trabajadores tengan aquellos conocimientos

8. ¿Ha entregado equipos de protección personal de buena calidad y en óptimas condiciones para su uso a los trabajadores?

En este caso, los trabajadores tienen a su disposición gorros, zapatos; pero, por la situación del calor intenso, veces prefieren andar con ropa cómoda, así que, no me puedo basar en una exigencia tan grande de obligarles a usar los equipos.

9. ¿Ha llevado un registro de los accidentes ocurridos en la empresa?

Por el momento, no se ha llevado un registro; sin embargo, si han ocurrido accidentes con los meseros.

10. ¿Considera que un Plan de Prevención de Riesgos Laborales es importante para proteger la integridad del personal de la empresa?

Totalmente de acuerdo, ya que todos los establecimientos, independientemente del tipo de negocio que sea, debe tener este sistema de prevención de riesgos, para tener todo listo en caso de ocurrir algún accidente, todos deberíamos saber primeros auxilios y conocer las formas de mantenernos seguros.

4.1.3 Fichas de observación

A continuación, se muestra la ficha de observación de la empresa Papi-Burguer Joe's:

Tabla 4-16: Ficha de observación

Empresa:	Papi-Burguer Joes's	Tema General:	Seguridad y Salud Ocupacional
Fecha:	28 de mayo 2023	Investigador:	Raquel Doménica Chica Murillo
Objetivo:			
ÁREA DE TRABAJO	OBSERVACIONES	EVIDENCIA	RECOMENDACIONES
LAVADO	<ul style="list-style-type: none"> - La iluminación del área de lavado es escasa, puede complicar el trabajo del personal. - Existen en el área de lavado contenedores de gaseosas en el espacio de movilización de los empleados 		<ul style="list-style-type: none"> - Implementar luces con mayor rango de luminosidad - Situar los contenedores de botellas en espacios que no interfieran con la movilización de los trabajadores

<p>COCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los platos se encuentran en una posición peligrosa que podría lastimar a los trabajos, en caso que llegarán a caerse. - El espacio de movilización en la cocina es reducido debido a la mesa central que tiene un gran tamaño. 		<ul style="list-style-type: none"> - Situar los platos en una alacena flotante debido al espacio para su respectiva organización. - Reemplazar la mesa central por una menor de tamaño que permita la libre movilización de los trabajadores.
	<ul style="list-style-type: none"> - Los trabajadores no están portando los equipos de protección individual, además de no encontrar sillas que permitan un descanso adecuado 		<ul style="list-style-type: none"> - Asegurar que los trabajadores utilicen los equipos de protección personal durante su labor para evitar cualquier accidente

<p>RECEPCIÓN</p>	<p>- En la entrada de la cocina, existe una elevación de aluminio que puede ser precursor de futuros tropiezos o caídas de los trabajadores.</p>		<p>- Retirar la elevación del aluminio, no obstante, si es necesario, se implementaría debajo de la superficie del suelo.</p>
-------------------------	--	--	---

Fuente: Visita de observación a Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica R., 2023

CAPÍTULO V

5. MARCO PROPOSITIVO

5.1 Diagnóstico de la situación actual de la empresa Papi-Burguer Joe's

De acuerdo a los resultados de las encuestas, entrevistas y fichas de observación aplicados a la empresa Papi Burguer Joe's se pudo evidenciar lo siguiente:

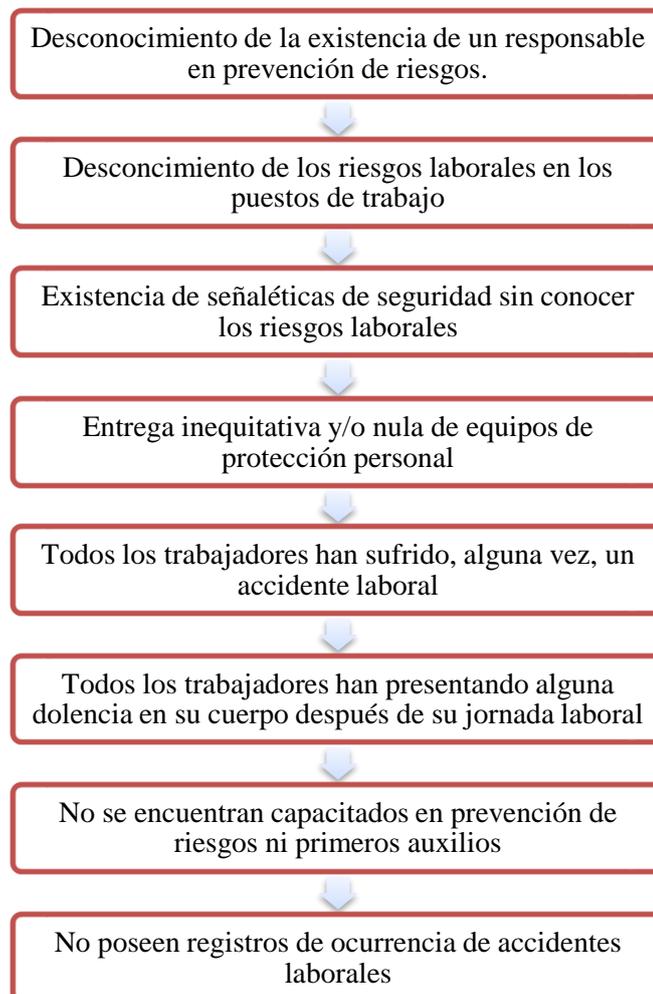


Ilustración 5-1: Resultados de las encuestas, entrevistas y ficha de observación

Fuente: Entrevistas, encuestas y fichas de observación aplicadas en Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica, R., 2023

Es importante mencionar que, debido a la situación de seguridad del país en la actualidad, se destaca el riesgo de la delincuencia, que debe ser considerado por todos los negocios del Ecuador.

Entonces, se afirma que, la empresa Papi-Burguer Joe's carece de un plan de prevención de riesgos laborales, ya que, existen riesgos que no han sido identificados, evaluados e implementado medidas preventivas en todas las áreas del establecimiento.

El establecimiento se encuentra dividido en las siguientes áreas:

Tabla 5-1: Áreas de la empresa Papi-Burguer Joe's

Área	N° Trabajadores
Área de Cocina	2
Área de Comedor	3
Área de Lavado	2
Área de Recepción	1

Realizado por: Chica, R., 2023

Referente al Área de Contabilidad, la empresa Papi-Burguer Joe's contrata servicios de outsourcing, es decir, contrata a otra empresa de servicios contables. Referente a la gerencia general, el gerente no cuenta con un espacio personal para el puesto; sin embargo, durante la jornada laboral, se encuentra en el Área de Recepción.

5.2 Título

Plan de Prevención de Riesgos Laborales en la empresa Papi-Burguer Joe's

5.3 Antecedentes de la propuesta

La empresa Papi-Burguer Joe's ha sido uno de los restaurantes más populares en los últimos 5 años dado por su calidad y sabor de la comida que ofrecen a sus clientes, sin embargo, a pesar de tener un buen posicionamiento en el mercado, carece de un plan de prevención de riesgo laborales, según la normativa del Ministerio de Trabajo, las empresas entre 1 a 10 trabajadores deben tener un Plan de Prevención de Riesgos Laborales.

Un Plan de Prevención de Riesgos Laborales es un documento indispensable en un negocio debido a que se integran las responsabilidades, obligaciones del empleador frente a sus trabajadores en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como, los derechos de los trabajadores; además, existe un apartado donde se encuentran los riesgos laborales existentes en el establecimiento, cuál es su nivel de riesgo y cómo actuar frente a ellos, es decir, como prevenir cualquier accidentes, incidente y/o enfermedad profesional.

Para la estructura de la propuesta del plan de prevención de riesgos laborales, se revisó diversos trabajos de titulación, artículos, investigaciones e información proporcionada por el Ministerio de Trabajo; por lo cual, se tomó en consideración las estructuras del “Formato Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales V5” y el trabajo de titulación de pregrado “PLAN DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES EN LA EMPRESA “LUBRICAMBIO ÁLVAREZ” DEL CANTÓN PÍLLARO” de la carrera de ingeniera Comercial de la señorita Robalino Anaís de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Conjuntamente, se integraron algunos aspectos fundamentales que se derivaron de las encuestas y entrevista realizadas a la empresa Papi-Burguer Joe’s, así como, las fichas de observación realizadas en el mismo lugar.

5.4 Desarrollo de la propuesta

El desarrollo de la propuesta se encuentra, principalmente, en la creación de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, elaborado de acuerdo a las necesidades y normativa legal del país.

PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES



PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DE LA EMPRESA PAPI-BURGUER JOE'S

El Plan de Prevención de Riesgos Laborales de Papi-Burguer Joe's será utilizada exclusivamente por la empresa, además, será revisado y actualizado, de ser el caso, por el responsable de prevención de riesgos laborales, trabajadores, y, en todo caso, siempre que las condiciones laborales se modifiquen.

INTRODUCCIÓN

El Plan de prevención de riesgos laborales es una herramienta imprescindible que asegura la integridad de los trabajadores de la empresa Papi-Burguer Joe's, ya que, en el documento se integran varias herramientas y/o actividades que permiten prevenir los riesgos laborales identificado y evaluados, de acuerdo a una matriz de evaluación de riesgos autorizada y vigente en la República del Ecuador.

El Plan de Prevención de Riesgos Laborales elaborado para la empresa Papi-Burguer Joe's, situado en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados, esta dividido en diez bloques correspondientes.

Bloque 1: Se describen las generalidades de la empresa, como es la razón social, actividad económica, misión visión, estructura organizacional, entre otras.

Bloque 2: Se detallan las disposiciones reglamentarias de empleador y trabajadores

Bloque 3: Es el desarrollo de la evaluación de los riesgos laborales identificados en la empresa.

Bloque 4: Descripción de las medidas preventivas de acuerdo a los riesgos evaluados.

Bloque 5: Detalle de los equipos de protección personal a utilizar por área de trabajo

Bloque 6: Desarrollo de un plan de capacitación en temas de prevención y seguridad y salud en el trabajo.

Bloque 7: Desarrollo de la señalización de seguridad según los riesgos laborales de la empresa

Bloque 8: Diseño de un mapa de riesgos de la empresa.

Bloque 9: Registro y notificación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales.

Bloque 10: Descripción de incumplimientos y sanciones en obligaciones y prohibiciones de empleador y trabajador.

RESEÑA HISTÓRICA

La empresa Papi-Burguer Joe's nace el 28 de enero del 2015 en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados, en el sector Las Palmas, Av. Venezuela y Guatemala; siendo la pionera de los restaurantes de comida rápida en aquel sector.

Se constituye como un negocio familiar, siendo los propietarios la Sra. Gloria Salinas y el Sr. Willan Chica, identificados como una pareja motivadora que se muestra reacia a la pasividad, considerando que la actividad laboral cotidiana constituye una faceta intrínseca de su existencia, surgió en ellos la percatación de la carencia en su localidad de un establecimiento de comida rápida que sobresalga por su excelencia y relación costo-beneficio.

De tal manera, la señora Gloria Salinas optó por concebir una fórmula innovadora que se distinguiría en contraste con la competencia, ganando renombre entre los residentes del área circundante y, posteriormente, entre la totalidad de la comunidad centro-norte de Santo Domingo de los Colorados.

De tal manera, la señora Gloria Salinas optó por concebir una fórmula innovadora que se distinguiría en contraste con la competencia, ganando renombre entre los residentes del área circundante y, posteriormente, entre la totalidad de la comunidad centro-norte de Santo Domingo de los Colorados.

En la actualidad, la compañía opera con regularidad, sorteando exitosamente el desafío que presentó la pandemia. En lugar de cerrar sus puertas al público, logró sobrellevar la situación y, en consecuencia, se ha erigido como uno de los establecimientos de comida rápida más renombrados en la urbe.

BLOQUE 1

GENERALIDADES

1.1. Razón Social

La razón social de la empresa es denominada “Papi-Burguer Joe’s”

1.2. RUC

El RUC de la empresa Papi-Burguer Joe’s es: 0701477390001

1.3. Actividad Económica

La actividad económica de Papi-Burguer Joe’s, según el certificado del Registro Único de Contribuyentes, es la venta de comidas y bebidas en bares- restaurantes, incluso para llevar.

1.4. Número de trabajadores

El número total de trabajadores activos del establecimiento son 9.

1.5. Misión

Ofrecer una sublime experiencia culinaria a nuestros exigentes clientes, estamos comprometidos con la calidad, la rapidez y el excelente servicio al cliente, siendo el destino preferido para aquellos que buscan una comida rápida de calidad en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados.

1.6. Visión

Ser el referente indiscutible de comida rápida en Santo Domingo de los Colorados a través de nuestra dedicación a la excelencia y la innovación constante culinaria superando las expectativas en cada visita y dejando una impresión duradera en nuestros comensales.

1.7. Estructura Organizacional

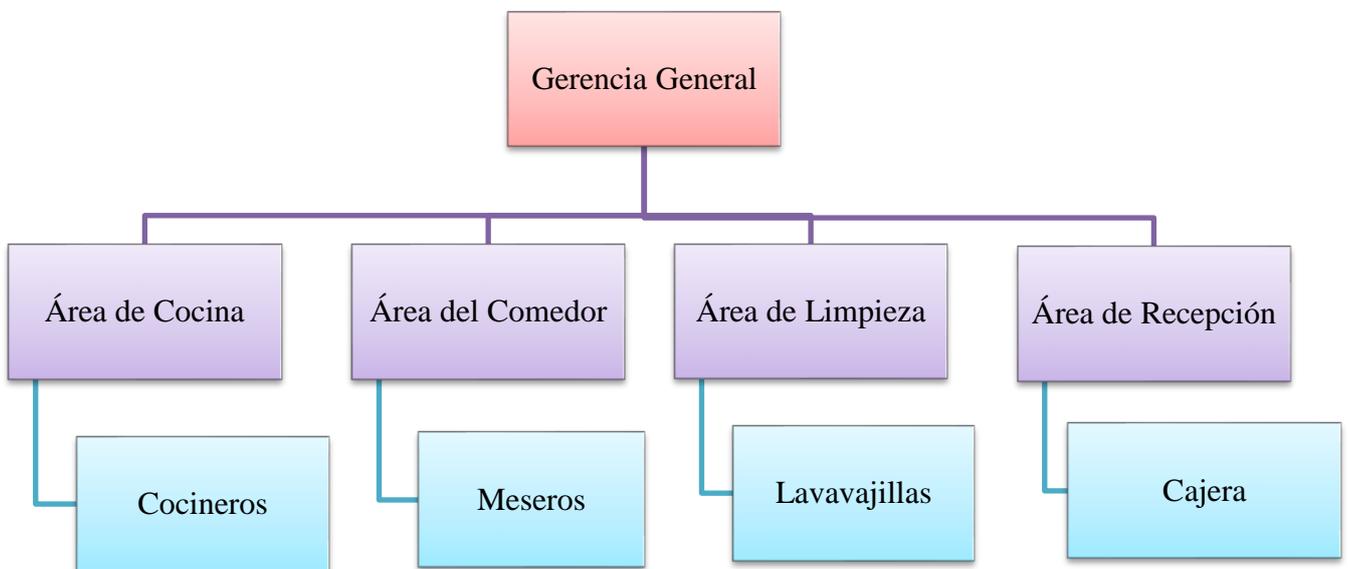


Ilustración 5-2. Organigrama estructural

Realizado por: Chica R., 2023

1.8. Objeto y ámbito de aplicación

1.8.1. Objeto

El presente documento tiene por objeto garantizar la seguridad y salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas preventivas, evaluación de riesgos y demás actividades relacionadas en la prevención de riesgos laborales dentro del establecimiento.

1.8.2. Ámbito de aplicación

El Plan de Prevención de Riesgos Laborales será aplicado en todas las actividades laborales que desarrollan los trabajadores de la empresa Papi-Burguer Joe's, aquellas que se encuentran limitadas en el Código de Trabajo de la República del Ecuador.

1.9. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo

Papi-Burger Joe's es una empresa privada familiar dedicada a la venta de comida rápida en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados que busca ofrecer una gran experiencia culinaria y satisfacer las necesidades de sus clientes, preservando el bienestar físico, mental y social de sus trabajadores, respetando sus derechos y obligaciones, de acuerdo al Código de Trabajo. Se fija como política en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo lo siguiente:

- ✓ Cumplir con la legislación nacional vigente y actualizada en materia de seguridad y salud en el trabajo; además de instrumentos regionales que deben ser cumplidos dentro del país.
- ✓ Proporcionar recursos económicos, materiales e infraestructura adecuada para preservar la integridad de los trabajadores quienes desempeñan su actividad laboral expuesto a los diferentes riesgos existentes.
- ✓ Adoptar medidas preventivas y estrategias de acción frente a los riesgos identificados y evaluados a fin de evitar la ocurrencia de accidentes y/o incidentes de trabajo que puedan afectar a la salud física y mental de los trabajadores de la empresa.
- ✓ Proporcionar a su personal capacitaciones y formación en temas de prevención de riesgos laborales.
- ✓ Comunicar y promover el Plan de Prevención de Riesgos Laborales a los trabajadores de la empresa y su cumplimiento en todo momento.
- ✓ Difundir la política de seguridad y salud en el trabajo al personal de la empresa, la cual, puede ser actualizada periódicamente, de acuerdo a las exigencias y necesidades de la organización y legislación.

BLOQUE 2

DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS

2.1. Obligaciones del empleador

El empleador de Papi-Burguer Joe's tendrá las siguientes obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo:

Obligaciones del empleador	Establecer e implementar una política de seguridad y salud en el trabajo
	Designar un responsable en prevención de riesgos y un delegado de seguridad y salud en el trabajo
	Identificar y evaluar los riesgos laborales de la empresa
	Establecer señaléticas de seguridad en el establecimiento
	Proveer de equipos de protección personal a los trabajadores en condiciones adecuadas para su uso diario
	Ofrecer formación y capacitación en prevención de riesgos a los trabajadores de la empresa
	Realizar un registro de los accidentes ocurridos en la empresa
	Mantener en buen estado de servicio las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro
	Asegurar el cumplimiento de los derechos de los trabajadores en materia de seguridad y salud en el trabajo
	Cuando no sea factible utilizar los métodos apropiados para prevenir os riesgos, se detendrá las labores en las que se detecten peligros inminentes de accidentes

Ilustración 5-3. Obligaciones generales del empleador

Fuente: Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente. (2012)

Realizado por: Chica R., 2023

2.2. Obligaciones del trabajador

Los trabajadores de Papi-Burguer Joe's tendrán las siguientes obligaciones frente a la seguridad y salud en el trabajo, que son:

	Obligaciones del trabajador
Cumplir con la normativa en seguridad y salud en el trabajo	
Asistir a los cursos, capacitaciones en prevención de riesgos laborales proporcionados por la empresa	
Usar correctamente los equipos de protección individual y cuidar de su conservación	
Informar al empleador sobre las averías o riesgos que puedan causar algún tipo de accidente	
Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo	
Velar por el cuidado integral de su salud física y mental, así como por el de los demás trabajadores que dependan de ellos	
Informar oportunamente sobre cualquier dolencia que sufran y que se haya originado como consecuencia de las labores que realizan	
Prohibido llevar bebidas alcohólicas u otras sustancias tóxicas a los lugares de trabajo, así como estar en dichos lugares en estado de embriaguez o bajo los efectos de dichas sustancias.	

Ilustración 5-4: Obligaciones generales del trabajador

Fuente: Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente. (2012)

Realizado por: Chica R., 2023

2.3. Derechos del trabajador

Los derechos de los trabajadores de Papi-Burguer Joe's frente a la seguridad y salud en el trabajo son los siguientes:

Desempeñar sus tareas laborales en un entorno laboral apropiado y propicio

Estar constantemente informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan

Conocer las medidas que se ponen en práctica para salvaguardar la seguridad y salud de los mismos

Solicitar a la máxima autoridad inspecciones del lugar de trabajo, en caso de no cumplir las condiciones adecuadas de seguridad y salud en el trabajo.

Suspender su actividad cuando, por razones justificadas, crean que existe un peligro inminente que amenace su seguridad

Realizar cambios en su posición laboral o tareas asignadas por motivos de salud, rehabilitación o reinserción

Obtener información y formación continua en la prevención de riesgos laborales

Ilustración 5-5: Derechos del trabajador

Fuente: Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. (2004)

Realizado por: Chica R., 2023

2.4. Prohibiciones del empleador

Las prohibiciones que tiene el empleador de Papi-Burguer Joe's son las siguientes:

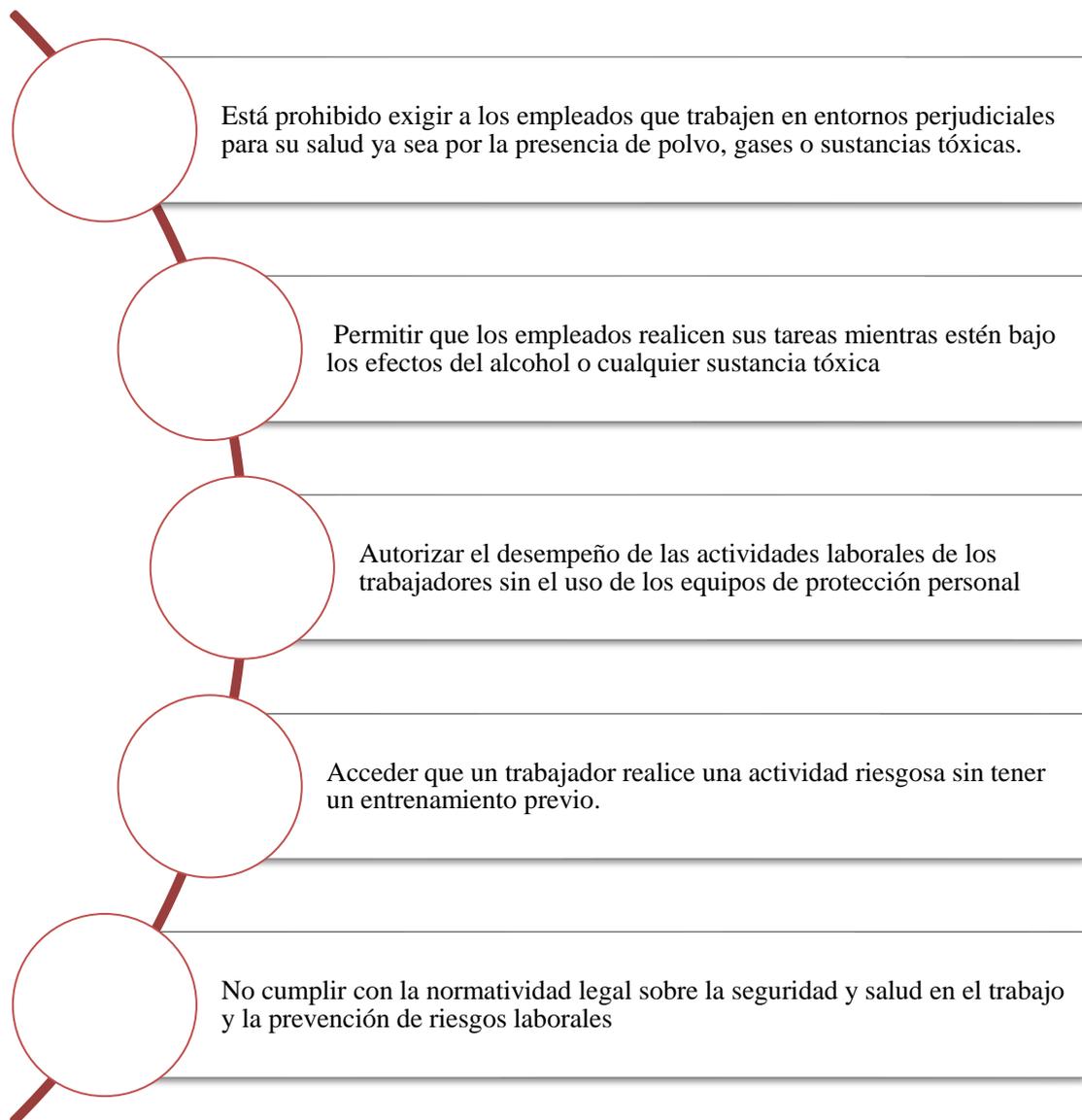


Ilustración 5-6: Prohibiciones del empleador

Fuente: Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente. (2012)

Realizado por: Chica R., 2023

2.5. Prohibiciones del trabajador

Las prohibiciones de los trabajadores de Papi-Burguer Joe's son las siguientes:

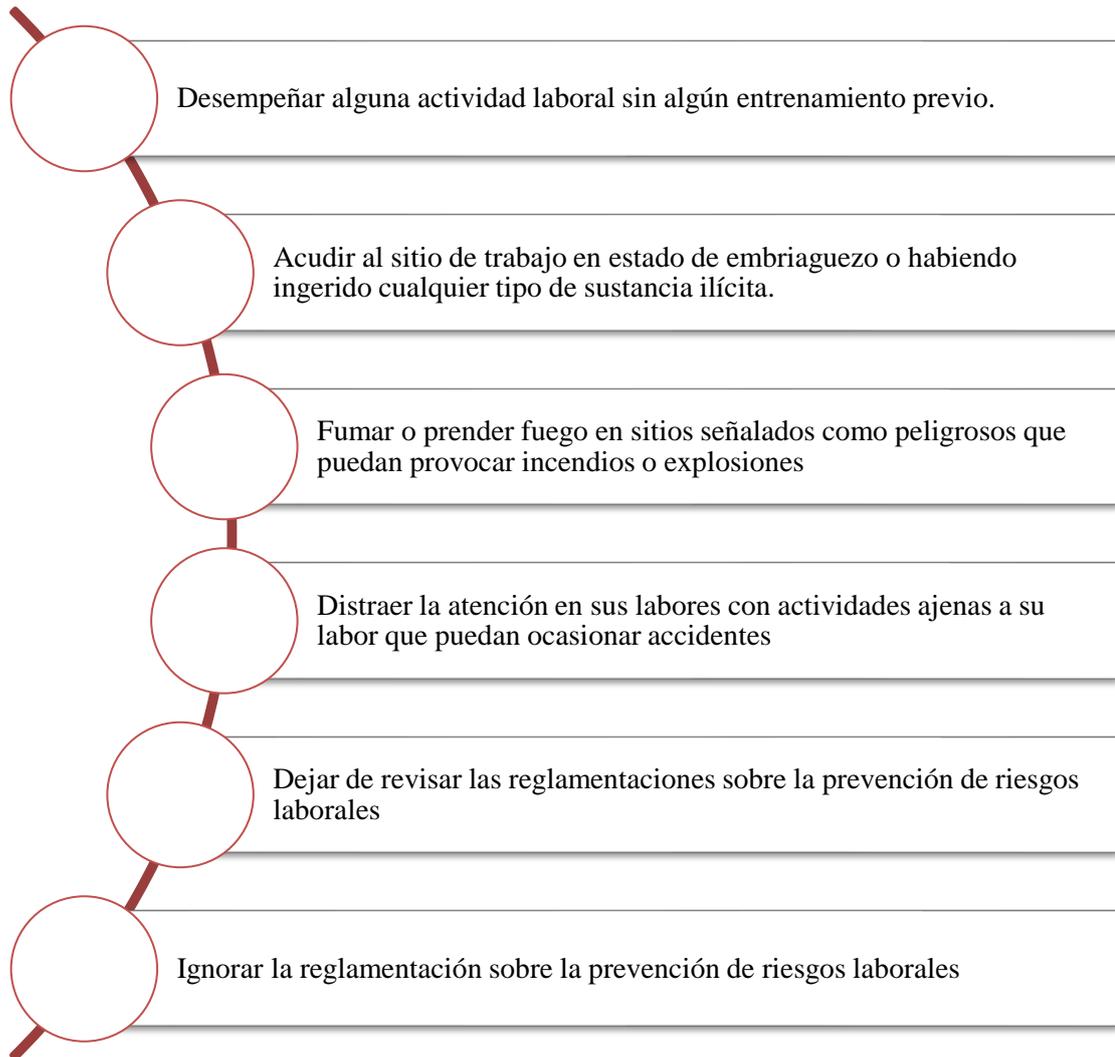


Ilustración 5-7: Prohibiciones del trabajador

Fuente: Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente. (2012)

Realizado por: Chica R., 2023

2.6. Responsable en prevención de riesgos

La empresa Papi-Burguer Joe's contará con un responsable en prevención de riesgos laborales que será designado por la gerencia general, lo cual, tendrá las siguientes atribuciones:

- a) Detectar, cuantificar, valorar y mitigar los peligros asociados al entorno laboral.

- b) Administrar y/o facilitar la formación, difusión de información, capacitación y entrenamiento a los empleados sobre prevención de riesgos laborales.

- c) Fomentar la comunicación y el intercambio de información con los trabajadores acerca de temas relacionados con la prevención de riesgos laborales, accidentes en el trabajo, y otras cuestiones pertinentes.

- d) Garantizar el cumplimiento y hacer respetar las disposiciones establecidas en este plan.

BLOQUE 3

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa Papi-Burguer Joe's identificará y evaluará periódicamente riesgos para planificar acciones preventivas y proteger la salud y bienestar de los trabajadores en los lugares de trabajo.

Para la evaluación y prevención de riesgos laborales se utilizará el proceso general de evaluación de riesgo proporcionado por el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Se utilizan las siguientes matrices:

Tabla 5-2: Nivel de riesgos

		Consecuencias		
		Ligeramente dañino (LD)	Dañino (D)	Extremadamente Dañino (ED)
Probabilidad	Baja (B)	Riesgo trivial -T-	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-
	Media (M)	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-
	Alta (A)	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-	Riesgo intolerable -IN-

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Tabla 5-3: Valoración de riesgos

Riesgo	Acción y temporización
Trivial (T)	No se requiere acción específica
Tolerable (TO)	No se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo, se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante. Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control
Moderado (M)	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un período determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.
Importante (I)	No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados.
Intolerable (N)	No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo, incluso con recursos ilimitados, debe prohibirse el trabajo.

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

3.1. Área de Cocina

3.1.1. Clasificación de puestos de trabajo

Tabla 5-4: Manual de funciones: Área de Cocina

	PAPI-BURGUER JOE'S MANUAL DE FUNCIONES	Código: PB-01
		Fecha: 10/07/2023
		Página: 1
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO		
Nombre del cargo:	Cocinero	
Área del cargo:	Cocina	
Jefe inmediato:	Gerente General	
Número de personas en el cargo:	2	
OBJETIVO DEL CARGO		
Preparar y entregar eficientemente los alimentos solicitados por los clientes, manteniendo la calidad y sabor distintivo del restaurante, además de mantener limpia y ordenada el área de cocina manteniendo los estándares de higiene.		
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Preparación de los alimentos según las indicaciones y receta proporcionada por el propietario del local. ✓ Manejo adecuado de las freidoras y parrillas. ✓ Montaje de los platillos de acuerdo a las especificaciones y presentaciones establecidas en el menú. ✓ Organización y despacho de los pedidos de acuerdo al orden de llegada ✓ Mantener la cocina limpia y ordenada. ✓ Colaboración eficiente y apropiada entre cocineros ✓ Asegurarse que los ingredientes utilizados en la preparación se encuentren frescos y sean de calidad ✓ Cumplimiento de las normas de higiene referente a la manipulación de los ingredientes al momento de preparar los platillos. ✓ Uso de vestimenta adecuada para la elaboración de los platillos ✓ Controlar el inventario de los ingredientes y realizar el pedido en el momento que se haya terminado 		

Realizado por: Chica, R., 2023

3.1.2. Análisis de riesgos

3.1.2.1. Identificación de peligros

Para la identificación de peligros o riesgos en el Área de Cocina en la empresa Papi-Burguer Joe's se responderán tres preguntas establecidas:

Tabla 5-5: Identificación de peligros: Área de Cocina

ÁREA DE COCINA	
¿Existe una fuente de daño?	El origen del daño se produce directamente por el contacto sin protección con objetos cortopunzantes, el peligro del contacto con el aceite a una temperatura entre 120°C a 150°C sin protección, estar situado de pie toda la jornada laboral y soportando el calor de las freidoras.
¿Quién y/o qué puede ser dañado?	Afecta directamente a la piel en caso de cortes o quemaduras por el aceite calientes, además, afecta las articulaciones de la columna, caderas, rodillas y pies al encontrarse de pie todo el tiempo.
¿Cómo puede ocurrir el daño?	Ocurre cuando necesiten cortar verduras o embutidos para preparar los alimentos; en el proceso de freír de las papas y mientras desempeñan todas sus actividades culinarias.

Realizado por: Chica, R., 2023

Entonces, existen los siguientes peligros en el área de cocina:

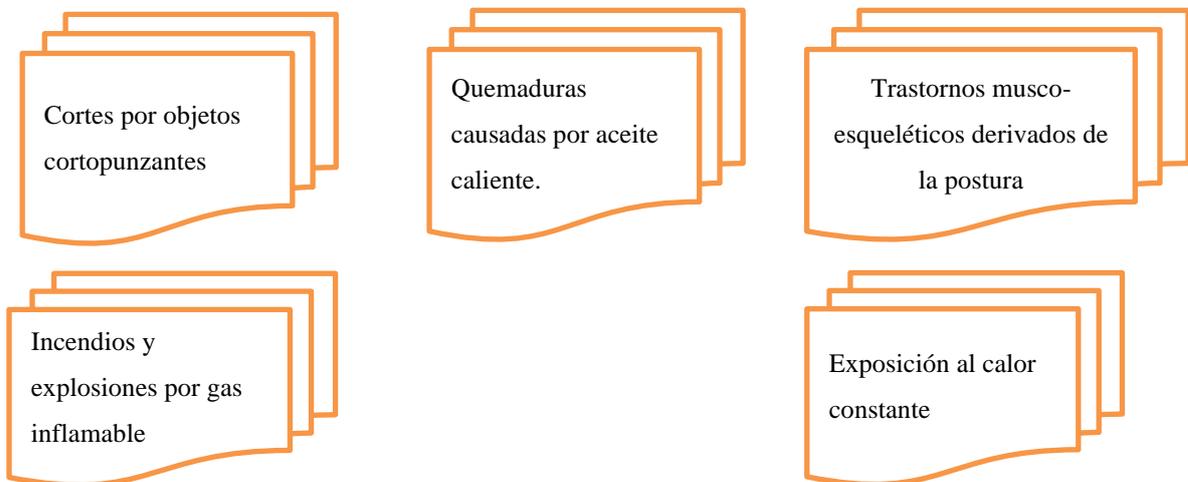
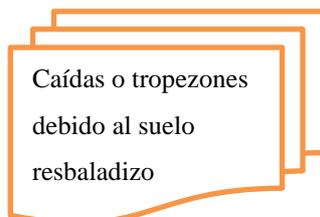


Ilustración 5-8: Peligros en el Área de Cocina

Realizado por: Chica, R., 2023



3.1.2.2. Estimación de riesgo

- **Severidad del daño**

De acuerdo a la tabla de identificación de peligros o riesgos en el área de cocina, las partes del cuerpo que se verán afectados son:

- Piel: Manos, antebrazos
- Espalda, caderas, rodillas y pies

Por otra parte, la naturaleza del daño, evaluada entre ligeramente dañino a extremadamente dañino, se encabeza en:

Ligeramiento dañino: Lesiones superficiales, laceraciones menores y magulladuras de pequeña consideración, irritación ocular debido a la exposición al polvo, molestias e irritación general.

Dañino: Laceraciones, quemaduras, conmociones, torceduras significativas y fracturas menores. Provoca sordera, dermatitis, asma, trastornos musculoesqueléticos y enfermedades que pueden resultar en una incapacidad leve.

Extremadamente dañino: Amputaciones, fracturas de gravedad considerable, intoxicaciones, múltiples lesiones y lesiones de carácter fatal. Además de provocar cáncer y otras enfermedades crónicas que acortan la esperanza de vida.

Ilustración 5-9: Severidad del daño en el Área de Cocina

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

Los peligros en el área de cocina se catalogaron en “Dañino” a causa de las quemaduras de segundo grado debido al contacto de la piel descubierta por aceite caliente, que oscila entre una temperatura entre 120°C a 150°C, es un tipo de quemadura muy doloroso; además, de la provocación de trastornos musco-esqueléticos debido a la postura de mantenerse de pie por más de 5 horas, en adicional, puede agravarse si la postura de la persona no es la adecuada afectando rectamente a su columna vertebral, cuello, rodillas y pies.

- **Probabilidad de que ocurra el daño**

La probabilidad que ocurra el daño en el área de cocina:

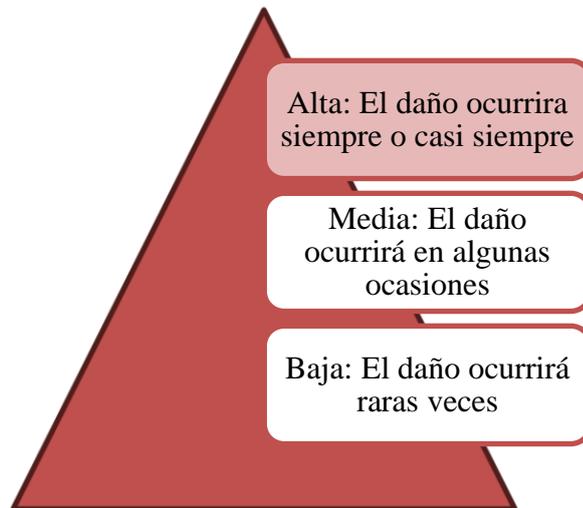


Ilustración 5-10: Probabilidad del daño en el Área de Cocina

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

La probabilidad que ocurra el daño se catalogó en “Alta” debido que en el área de cocina es uno de los lugares donde más siniestros pueden ocurrir en cualquier momento por el mínimo descuido, en especial, los cocineros de la empresa que deben ser ágiles en preparar y servir los alimentos; además, los cocineros se encuentra de pie toda su jornada laboral frente a las freidoras provocando dolores e inflamaciones en la columna, caderas, piernas y pies, donde, la situación se agrava si no mantienen una buena postura; finalmente, en los pisos donde se usan freidoras, se vuelven resbaladizos cuando se limpian, cocinan o se añade algo a las freidoras con aceite caliente, provocando tropiezos, resbalones o caídas que pueden provocar moretones e inclusive salpicadura accidental o contacto directo con aceite caliente.

3.1.3. Nivel de riesgo

De acuerdo a los datos en los apartados de severidad de daño y probabilidad de que ocurra el daño, el nivel de riesgo en el área de lavado es el siguiente:

Tabla 5-6: Nivel de riesgo en el Área de Cocina

	Consecuencias
--	---------------

		Ligeramente dañino (LD)	Dañino (D)	Extremadamente Dañino (ED)
Probabilidad	Baja (B)	Riesgo trivial -T-	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-
	Media (M)	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-
	Alta (A)	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-	Riesgo intolerable -IN-

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

3.1.4. Valoración de riesgo

En definitiva, la valoración de riesgo de acuerdo al nivel de riesgo en el Área de Cocina, es el siguiente:

Tabla 5-7: Valoración de riesgo en el Área de Cocina

Riesgo	Acción y temporización
Importante (I)	No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados.

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

Es decir, de acuerdo a la valoración de riesgo en el Área de Cocina se detendrán sus actividades hasta que se hayan implementado las medidas preventivas adecuadas para continuar con su labor de manera segura e higiénica.

En el Bloque 4 se detallarán las medidas preventivas correspondientes en el Área de Cocina.

3.2. Área del Comedor

3.2.1. Clasificación de puestos de trabajo

Tabla 5-8: Manual de funciones: Área del Comedor

	PAPI-BURGUER JOE'S MANUAL DE FUNCIONES	Código: PB-02
		Fecha: 10/07/2023
		Página: 1
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO		
Nombre del cargo:	Mesero	
Área del cargo:	Comedor	
Jefe inmediato:	Gerente General	
Número de personas en el cargo:	3	
OBJETIVO DEL CARGO		
Proporcionar un servicio eficiente y amable a los clientes que acudan al establecimiento, entregando información sobre los platillos del menú disponibles de acuerdo al menú para poder tomar el pedido correctamente y la entrega de los alimentos que fueron solicitados por los clientes.		
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recepción y atención eficiente a los clientes. ✓ Tomar los pedidos correctamente, especificando en caso de alguna modificación hecha por el cliente en un platillo. ✓ Servir los platillos y bebidas cuidadosamente a los clientes. ✓ Empaquetar los pedidos que son para llevar. ✓ Responder cualquier inquietud de los clientes respecto al menú y/o precios. ✓ Facilitar la cuenta a los clientes. ✓ Limpieza y preparación de las mesas para los clientes. ✓ Trabajo en equipo. ✓ Atender quejas y/o problemas de los clientes y encontrar una solución. ✓ Mantener limpia y ordenada el área del comedor. 		

Realizado por: Chica, R., 2023

3.2.2. Análisis de riesgos

3.2.2.1. Identificación de peligros

Para la identificación de peligros o riesgos en el Área del Comedor en la empresa Papi-Burguer Joe's se responderán tres preguntas establecidas:

Tabla 5-9: Identificación de peligros: Área del Comedor

ÁREA DE COMEDOR	
¿Existe una fuente de daño?	La fuente de daño principal es causada por los pisos resbaladizos, malas posturas, movimientos repetitivos, utensilios filosos y los productos químicos de limpieza para las mesas y sillas
¿Quién y/o qué puede ser dañado?	Puede afectar a cualquier parte del cuerpo del trabajador originado por una tropiezo, resbalón y caídas; adicionalmente, puede provocar lesiones en el sistema músculo-esquelético.
¿Cómo puede ocurrir el daño?	Puede ocurrir en el proceso de entrega de los platillos a los clientes a causa de la superficie resbaladiza y en la limpieza del mobiliario.

Realizado por: Chica, R., 2023

Entonces, existen los siguientes peligros en el Área del Comedor:



Ilustración 5-11: Peligros en el Área del Comedor

Realizado por: Chica, R., 2023

3.2.2.2. Estimación de riesgo

- **Severidad del daño**

De acuerdo a la tabla de identificación de peligros o riesgos en el área del comedor, las partes del cuerpo que se verán afectados son:

- Todo el cuerpo

Por otra parte, la naturaleza del daño, evaluada entre ligeramente dañino a extremadamente dañino, se encabeza en:

Ligeramiento dañino: Lesiones superficiales, laceraciones menores y magulladuras de pequeña consideración, irritación ocular debido a la exposición al polvo, molestias e irritación general.

Dañino: Laceraciones, quemaduras, conmociones, torceduras significativas y fracturas menores. Provoca sordera, dermatitis, asma, trastornos musculoesqueléticos y enfermedades que pueden resultar en una incapacidad leve.

Extremadamente dañino: Amputaciones, fracturas de gravedad considerable, intoxicaciones, múltiples lesiones y lesiones de carácter fatal. Además de provocar cáncer y otras enfermedades crónicas que acortan la esperanza de vida.

Ilustración 5-12: Severidad del daño en el Área del Comedor

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

Los peligros en el Área del Comedor se catalogaron en “Dañino” a causa de los riesgos ergonómicos del trabajador, debido a una mala postura, movimientos repetitivos y estar situado de pie por muchas horas de trabajo; además, de ocurrir tropiezos, resbalones y caídas en el área donde se encuentran los clientes mientras se despacha los pedidos.

○ **Probabilidad de que ocurra el daño**

La probabilidad que ocurra el daño en el área de lavado es:

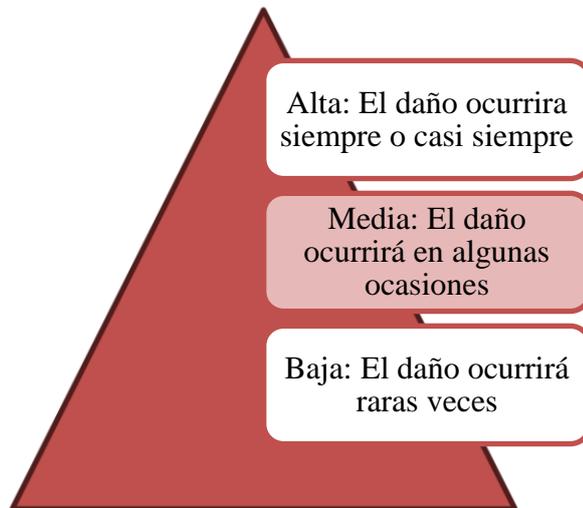


Ilustración 5-13: Probabilidad del daño en el Área del Comedor

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

La probabilidad que ocurra el daño se catalogó en “Media” debido a que el trabajador se encuentra en pie y en movimiento repetitivo en todo su horario laboral; además, de hacer sobrecargas en ocasiones con el levantamiento de sillas, mesas, los baldes de las papas peladas en gran cantidad; lo cual, puede causar una lesión ergonómica si no se mantiene una buena postura. Finalmente, puede acontecer caídas, tropiezos o resbalones cuando el suelo del comer se encuentra mojado, sucio por los desperdicios tirados por los clientes u otro factor.

3.2.3. Nivel de riesgo

De acuerdo a los datos en los apartados de severidad de daño y probabilidad de que ocurra el daño, el nivel de riesgo en el área del comedor es el siguiente:

Tabla 5-10: Nivel de riesgo en el Área del Comedor

		Consecuencias		
		Ligeramente dañino (LD)	Dañino (D)	Extremadamente Dañino (ED)
Probabilidad	Baja (B)	Riesgo trivial	Riesgo tolerable	Riesgo moderado

		-T-	-TO-	-MO-
	Media (M)	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-
	Alta (A)	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-	Riesgo intolerable -IN-

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

3.2.4. Valoración de riesgo

En definitiva, la valoración de riesgo de acuerdo al nivel de riesgo en el Área del Comedor, es el siguiente:

Tabla 5-11: Valoración de riesgo en el Área del Comedor

Riesgo	Acción y temporización
Moderado (M)	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un período determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

Es decir, de acuerdo a la valoración de los riesgos en el Área del Comedor, es necesario la implementación de medidas preventivas inmediatas para reducir el riesgo y mejorar la eficiencia en la productividad del trabajador.

En el Bloque 4 se detallarán las medidas preventivas que se realizarán en el Área del Comedor.

3.3. Área de Lavado

3.3.1. Clasificación de puestos de trabajo

Tabla 5-12: Manual de funciones: Área de lavado

	PAPI-BURGUER JOE'S	Código: PB-03
	MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 10/07/2023

		Página: 1
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO		
Nombre del cargo:	Lavavajillas	
Área del cargo:	Lavado	
Jefe inmediato:	Gerente General	
Número de personas en el cargo:	2	
OBJETIVO DEL CARGO		
<p>Asegurar la correcta limpieza y desinfección de la vajilla, utensilios y equipos de cocina utilizados durante el servicio. Además, de llevar a cabo una eficiente gestión de los recursos, con el fin de asegurar la disponibilidad puntual de la vajilla debidamente higienizada, para ser utilizada por el personal de servicio y los clientes.</p>		
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Efectuar la limpieza y desinfección de la vajilla, cubiertos, utensilios y equipos de cocina utilizados durante y después el servicio, asegurando su higiene y sanitización adecuada. ✓ Clasificar y organizar los utensilios y la vajilla en el área designada. ✓ Facilitar el acceso de la vajilla, cubiertos y utensilios disponibilidad para el personal de servicio y los comensales. ✓ Monitorear y mantener los niveles adecuados de detergentes u otros productos de limpieza, reportando cualquier necesidad de reposición para asegurar la continuidad de las tareas de lavado. ✓ Cumplir con la normativa seguridad e higiene durante la ejecución de las labores, utilizando los equipos de protección personal proporcionados por la empresa. ✓ Coordinar y comunicarse regularmente con el personal de cocina para asegurar la disponibilidad oportuna de la vajilla y utensilios limpios. ✓ Mantener en orden y limpieza el área de trabajo, así como colaborar en la limpieza general de la cocina y áreas relacionados, contribuyendo al orden y la pulcritud del establecimiento. 		

Realizado por: Chica, R., 2023

3.3.2. Análisis de Riesgo

3.3.2.1. Identificación de Peligros

Para la identificación de peligros o riesgos en el Área de Lavado, se responderán tres preguntas establecidas:

Tabla 5-13: Identificación de peligros: Área de Lavado

ÁREA DE LAVADO	
¿Existe una fuente de daño?	El origen del daño se produce directamente por la relación con los objetos cortopunzantes, baldosa resbaladiza causada por el agua esparcida y contacto constante al agua y detergentes sin usar protección
¿Quién y/o qué puede ser dañado?	Afecta directamente en la piel, en específico, a las manos, a razón de cortes por cuchillos, puede ocasionar dermatitis de contacto irritante por el contacto directo con el detergente sin protección y caídas por el piso resbaloso.
¿Cómo puede ocurrir el daño?	Ocurre mediante el contacto constante con los cuchillos sin protección, moretones o torceduras leves a causa de las caídas y el contacto con el agua y detergentes sin la protección adecuada puede provocar alergias, resequedad y que la piel se agriete.

Realizado por: Chica, R., 2023

Entonces, existen los siguientes peligros en el área de lavado:

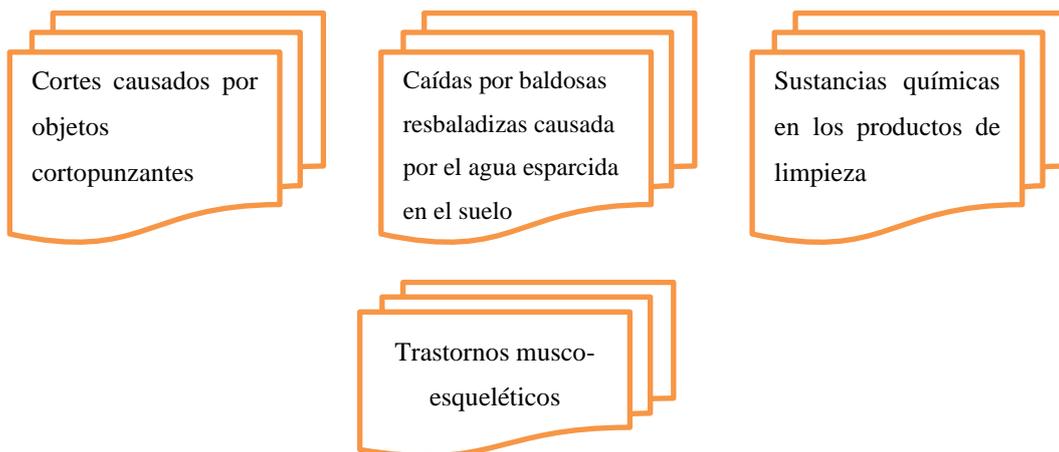


Ilustración 5-14: Peligros en el Área de Lavado

Realizado por: Chica, R., 2023

3.3.2.2. Estimación del riesgo

- Severidad del daño

De acuerdo a la tabla de identificación de peligros o riesgos en el área de lavado, las partes del cuerpo que se verán afectados son:

- Piel: Manos, antebrazos

Por otra parte, la naturaleza del daño, evaluada entre ligeramente dañino a extremadamente dañino, se encabeza en:

Ligeramiento dañino: Lesiones superficiales, laceraciones menores y magulladuras de pequeña consideración, irritación ocular debido a la exposición al polvo, molestias e irritación general.

Dañino: Laceraciones, quemaduras, conmociones, torceduras significativas y fracturas menores. Provoca sordera, dermatitis, asma, trastornos musculoesqueléticos y enfermedades que pueden resultar en una incapacidad leve.

Extremadamente dañino: Amputaciones, fracturas de gravedad considerable, intoxicaciones, múltiples lesiones y lesiones de carácter fatal. Además de provocar cáncer y otras enfermedades crónicas que acortan la esperanza de vida.

Ilustración 5-15: Severidad del daño en el Área de Lavado

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

Los peligros en el área de lavado se catalogaron en “Dañino” a causa de cortes por objetos cortopunzantes sin usar la protección adecuada, torceduras significativas o moretones causados por las caídas, adicionalmente, de las reacciones por sustancias químicas en los detergentes, debido a que el contacto constante con el producto sin la protección adecuada, puede provocar progresivamente alergias, resequedad y que la piel se agriete, se lo conoce como dermatitis de contacto irritante.

○ **Probabilidad de que ocurra el daño**

La probabilidad que ocurra el daño en el área de lavado es:

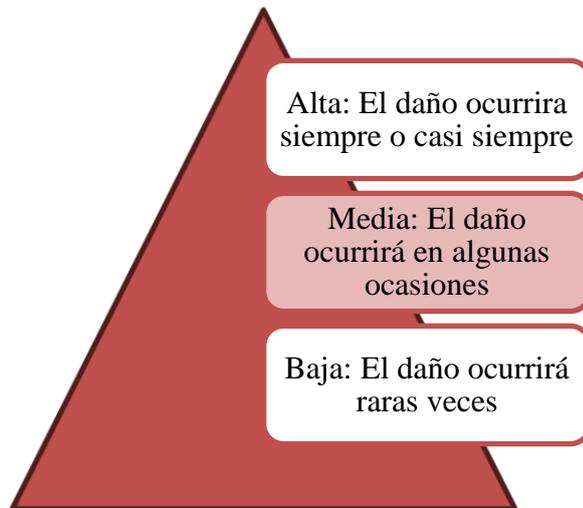


Ilustración 5-16: Probabilidad del daño en el Área de Lavado

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

La probabilidad que ocurra el daño se catalogó en “Media” debido a que el lavavajillas, en su horario de trabajo, puede provocarse cortes con objetos cortopunzantes por realizar rápidamente su trabajo, además, de no utilizar equipos de protección personal; referente a la ocurrencia de caídas, debido a la falta de tiempo en el trabajador, la superficie del suelo suele estar resbaladizo en ciertos momentos, finalmente, el lavaplatos siempre estará en contacto directo, con manos descubiertas y sin protección, con el agua y las sustancias químicas del detergente.

3.3.3. Nivel de riesgo

De acuerdo a los datos en los apartados de severidad de daño y probabilidad de que ocurra el daño, el nivel de riesgo en el área de lavado es el siguiente:

Tabla 5-14: Nivel de riesgo en el Área de lavado

		Consecuencias		
		Ligeramente dañino (LD)	Dañino (D)	Extremadamente Dañino (ED)
Probabilidad	Baja (B)	Riesgo trivial -T-	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-

	Media (M)	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-
	Alta (A)	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-	Riesgo intolerable -IN-

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

3.3.4. Valoración de riesgos

En definitiva, la valoración de riesgo de acuerdo al nivel de riesgo en el Área de lavado, es el siguiente:

Tabla 5-15: Valoración de riesgos en el Área de Lavado

Riesgo	Acción y temporización
Moderado (M)	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un período determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

Es decir, de acuerdo a la valoración de los riesgos en el área de lavado, es necesario la implementación de medidas preventivas inmediatas para reducir el riesgo y mejorar la eficiencia en la productividad del trabajador.

En el Bloque 4 se detallarán las medidas preventivas que se realizarán en el Área de Lavado.

3.4. Área de Recepción

3.4.1. Clasificación de puestos de trabajo

Tabla 5-16: Manual de funciones: Área de Recepción

	PAPI-BURGUER JOE'S	Código: PB-04
	MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 10/07/2023

		Página: 1
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO		
Nombre del cargo:	Cajera	
Área del cargo:	Recepción	
Jefe inmediato:	Gerente General	
Número de personas en el cargo:	1	
OBJETIVO DEL CARGO		
Proporcionar un servicio eficiente y amable a la atención al cliente durante y después del procesamiento de pagos del consumo de los clientes y el de gestionar eficientemente el dinero con precisión y sin ninguna novedad al final de la jornada laboral.		
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ejecución del proceso de cobro a los clientes. ✓ Atención al cliente eficientemente ✓ Manejo de caja. ✓ Gestión de las formas de pago, en efectivo y por transferencia. ✓ Resolver problemas y/o quejas en errores de la cuenta o precios equivocados. ✓ Trabajo en equipo con el personal del restaurante. ✓ Entregar facturas a los clientes. ✓ Mantener el área de recepción limpio y ordenado. ✓ Promocionar las especialidades del menú. ✓ Abastecer su área con suministros de oficina necesarios. 		

Realizado por: Chica, R., 2023

3.4.2. Análisis de riesgos

3.4.2.1. Identificación de peligros

Para la identificación de peligros o riesgos en el Área de Recepción, se responderán tres preguntas establecidas:

Tabla 5-17: Identificación de peligros: Área de Recepción

ÁREA DE RECEPCIÓN	
¿Existe una fuente de daño?	El origen del daño se produce por la mala postura frente al mostrador provocando lesiones ergonómicas, choques con objetos inmóviles, limpieza del mostrador con productos químicos y al estar al frente de la cocina puede ocurrir un incendio o explosión por el gas inflamable.
¿Quién y/o qué puede ser dañado?	Afecta directamente en la zona lumbar de la espalda y alteraciones del sistema circulatorio y nervioso; desencadena fatiga visual debido a la elaboración y redacción de facturas en el horario de noche.
¿Cómo puede ocurrir el daño?	El daño se produce por las actividades de oficina, es decir, estar sentado la mayoría del tiempo frente al mostrador.

Realizado por: Chica, R., 2023

Entonces, existen los siguientes peligros en el área de lavado:



Ilustración 5-17: Peligros en el Área de Recepción

Realizado por: Chica, R., 2023

3.4.2.2. Estimación de riesgo

- **Severidad del daño**

De acuerdo a la tabla de identificación de peligros o riesgos en el Área de Recepción, las partes del cuerpo que se verán afectados son:

- Zona lumbar de la espalda, pies y manos
- Ojos

Por otra parte, la naturaleza del daño, evaluada entre ligeramente dañino a extremadamente dañino, se encabeza en:

Ligeramiento dañino: Lesiones superficiales, laceraciones menores y magulladuras de pequeña consideración, irritación ocular debido a la exposición al polvo, molestias e irritación general.

Dañino: Laceraciones, quemaduras, conmociones, torceduras significativas y fracturas menores. Provoca sordera, dermatitis, asma, trastornos musculoesqueléticos y enfermedades que pueden resultar en una incapacidad leve.

Extremadamente dañino: Amputaciones, fracturas de gravedad considerable, intoxicaciones, múltiples lesiones y lesiones de carácter fatal. Además de provocar cáncer y otras enfermedades crónicas que acortan la esperanza de vida.

Ilustración 5-18: Severidad del daño en el Área de Recepción

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

Los peligros en el Área de Recepción se catalogaron en “Dañino” a causa de las lesiones ergonómicas debido a la mala postura y movimientos repetitivos afectar al sistema circulatorio provocando dolores en la zona lumbar en la espalda y en las piernas; a la entrada de recepción se encuentran un refrigerador que obstaculiza el paso hacia el mostrador siendo un factor de riesgo de choques con aquel objeto inmóvil; la fatiga visual causada por el registro y redacción de algunos documentos de ventas combinado con la iluminación artificial del entorno. Por otra parte, una función de la cajera es mantener su zona limpia y ordenada, lo cual, está expuesta a la sustancia química de los limpiadores en el mostrador y, finalmente, la recepción se encuentra en la parte delantera del Área de Cocina, por lo cual, está expuesto a las secuelas en caso de un incendio o explosión a causa del gas inflamable.

○ **Probabilidad de que ocurra el daño**

La probabilidad que ocurra el daño es:

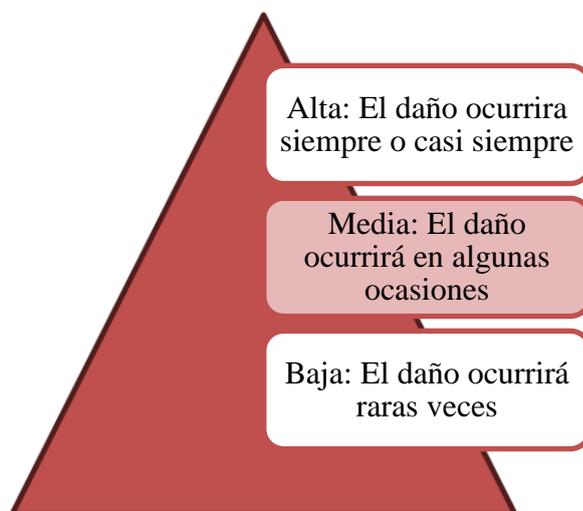


Ilustración 5-19: Probabilidad del daño en el Área de Recepción

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

La probabilidad que ocurra el daño se catalogó en “Media” debido a que la cajera, cuando no es momento de cobrar las cuentas, puede tomarse descansos que le permite liberar de tensión su zona lumbar de la espalda a causa de su mala postura y movimientos repetitivos tras el mostrador cobrando las cuentas a los clientes; se encuentran en contacto al principio, durante y al final de la jornada con las sustancias química de la limpieza para mantener su zona limpia y ordenada; finalmente, el daño en explosiones o incendios dependerá del cuidado del Área de Cocina.

3.4.3. Nivel de riesgo

De acuerdo a los datos en los apartados de severidad de daño y probabilidad de que ocurra el daño, el nivel de riesgo en el área de lavado es el siguiente:

Tabla 5-18: Nivel de riesgo en el Área de Recepción

		Consecuencias		
		Ligeramente dañino (LD)	Dañino (D)	Extremadamente Dañino (ED)
Probabilidad	Baja (B)	Riesgo trivial -T-	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-

	Media (M)	Riesgo tolerable -TO-	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-
	Alta (A)	Riesgo moderado -MO-	Riesgo importante -I-	Riesgo intolerable -IN-

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

3.4.4. Valoración de riesgo

En definitiva, la valoración de riesgo de acuerdo al nivel de riesgo en el Área de lavado, es el siguiente:

Tabla 5-19: Valoración de riesgo en el Área de Recepción

Riesgo	Acción y temporización
Moderado (M)	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un período determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

Es decir, de acuerdo a la valoración de los riesgos en el Área de Recepción, es necesario la implementación de medidas preventivas inmediatas para reducir el riesgo y mejorar la eficiencia en la productividad del trabajador.

En el Bloque 4 se detallarán las medidas preventivas que se realizarán en el Área de Lavado.

BLOQUE 4
MEDIDAS PREVENTIVAS

De acuerdo a la identificación y evaluación de riesgos en la empresa Papi-Burguer Joe's, se implementarán las siguientes medidas preventivas de acuerdo al área analizada:

Tabla 5-20: Medidas Preventivas en Papi-Burguer Joe's

ÁREA DE COCINA		
Tipo de Riesgo	Riesgo identificado	Medidas Preventivas
MECÁNICO	Cortes por objetos cortopunzantes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uso de equipos de protección personal. 2. Guardar y transportar objetos cortopunzantes de manera segura. 3. Ser conscientes de su ubicación y manipularlos adecuadamente. 4. Manipulación adecuada de los objetos cortopunzantes.
FISICO	Quemaduras causadas por aceite caliente (120°C – 150°C)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uso de equipos de protección personal. 2. Uso de utensilios adecuados diseñados para manejar objetos calientes. 3. Establecer procedimientos seguros para cambiar, filtrar y manipular el aceite caliente. 4. Identificar y marcar claramente las superficies calientes en la cocina.
ERGONÓMICO	Trastorno musco-esqueléticos derivados de estar situado de pie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descansos breves y regulares. 2. Proveer de sillas ergonómicas. 3. Proporcionar calzado cómodo y adecuado que brinde soporte. 4. Práctica de ejercicios de estiramiento para aliviar la tensión y mejorar la circulación sanguínea.
FISICO	Incendios y explosiones por gas inflamable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalar detectores de gases y sistemas de alarma. 2. Implementar extintores de incendios.

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Almacenar los cilindros de gas en un área segura y bien ventilada. 4. Establecer procedimientos de emergencia claros. 5. Realizar mantenimientos regulares de los equipos de cocina y del sistema de gas.
MECÁNICO	Caídas o tropezones debido al suelo resbaladizo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza frecuente de los pisos con productos desengrasantes. 2. Usar calzado antideslizante. 3. Colocar tapetes o alfombras absorbentes y/o antideslizantes. 4. Realizar inspecciones periódicas del lugar de trabajo.
FÍSICO	Exposición al calor constante	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adecuada ventilación en el área de las freidoras. 2. Descansos regulares y pausas para refrescarse y rehidratarse. 3. Control de temperatura de las freidoras para evitar la elevación de la temperatura del entorno. 4. Acceso a bebidas frías y agua potable para que los cocineros se hidraten. 5. Monitoreo de la salud de los cocineros.
ÁREA DEL COMEDOR		
Tipo de Riesgo	Riesgo Identificado	Medidas Preventivas
MECÁNICO	Tropezos, resbalones y caídas por suelo resbaladizo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener limpia la zona del comedor. 2. Instalar tapetes antideslizantes en la entrada y lugares que puedan ser peligrosos. 3. Secar derrames de líquidos o desperdicios de comida inmediatamente. 4. Uso de calzado cómodo y antideslizante. 5. Organización adecuada del mobiliario (mesas y sillas)

ERGONÓMICO	Trastorno musco-esqueléticos derivado de estar situado de pie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descansos breves y regulares. 2. Proveer de sillas ergonómicas. 3. Proporcionar calzado cómodo y adecuado que brinde soporte. 4. Práctica de ejercicios de estiramiento para aliviar la tensión y mejorar la circulación sanguínea.
MECÁNICO	Cortes al manipular utensilios filosos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manejo y control adecuado de los utensilios filosos. 2. No llevar los utensilios filosos en los bolsillos o de forma insegura. 3. Ser consciente de la ubicación de los objetos cortopunzantes en el área de trabajo
FÍSICO	Quemaduras al servir alimentos y bebidas calientes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar los platillos en bandejas resistentes al calor y con agarraderas. 2. Proporcionar posavasos y servilletas para los clientes. 3. Mantener una distancia adecuada al servir alimentos calientes con el cliente. 4. No sobrecargar la bandeja con platillos y bebidas calientes.
QUÍMICO	Exposición a productos químicos de limpieza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usar equipos de protección personal. 2. Uso de cantidades del producto adecuadas. 3. Realizar tareas de limpieza con productos químicos fuera del horario de atención al cliente. 4. Lavado de manos adecuadamente después de manipular los productos. 5. Ventilación adecuada del área donde se utilizaron los productos.
ÁREA DEL LAVADO		
Tipo de Riesgo	Riesgo Identificado	Medidas Preventivas
MECÁNICO	Cortes causado por objetos cortopunzantes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uso de equipos de protección personal.

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Separación de los objetos cortopunzantes y de la vajilla previo a su lavado. 3. Manipulación adecuada de los objetos cortopunzantes. 4. Iluminación adecuada en el lavado.
MECÁNICO	Caídas por baldosas resbaladizas causadas por el agua esparcida en el suelo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener la zona seca frecuentemente utilizando trapeadores adecuados. 2. Colocar tapetes absorbentes en áreas propensas a derrames de agua. 3. Uso de calzado antideslizante. 4. Mantener el suelo en buen estado, reparando cualquier baldosa rota o desgastada. 5. Evitar derrames innecesarios de agua en el suelo.
QUÍMICO	Sustancias químicas en los productos de limpieza (jabones y/o detergentes)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uso de equipos de protección personal. 2. No mezclar diferentes jabones o detergentes. 3. Utiliza cantidades adecuadas de detergentes según las instrucciones del fabricante. 4. Lavado de manos después de lavar platos.
ERGONÓMICO	Trastorno musco-esqueléticos derivado de estar situado de pie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descansos breves y regulares. 2. Proveer de sillas ergonómicas. 3. Proporcionar calzado cómodo y adecuado que brinde soporte. 4. Práctica de ejercicios de estiramiento para aliviar la tensión y mejorar la circulación sanguínea.
ÁREA DE RECEPCIÓN		
Tipo de Riesgo	Riesgo Identificado	Medidas Preventivas
ERGONÓMICO	Trastornos musco-esqueléticos derivado de estar sentado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uso de sillas ergonómicas. 2. Mantener una postura adecuada, espalda recta, los pies deben tocar el suelo o un reposapiés, y los hombros deben estar relajados.

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Descansos breves y regulares. 4. Práctica de ejercicios de estiramiento para aliviar la tensión y mejorar la circulación sanguínea. 5. Uso de zapato cómodo y de soporte.
MECÁNICO	Choques o golpes con objetos inmóviles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buena iluminación en todas las áreas del establecimiento. 2. Mantener pasillos y zonas despejadas de cualquier objeto. 3. Mantener la zona limpia y seca. 4. Utiliza superficies antideslizantes en áreas propensas a la humedad.
ERGONÓMICO	Fatiga Visual	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descansos regulares cada 20 - 30 minutos. 2. Aplicación de la regla 20-20-20, que consiste en mirar a un objeto situado a unos 20 pies (aproximadamente 6 metros) de distancia durante al menos 20 segundos cada 20 minutos. 3. Adecuada iluminación en el entorno. 4. Parpadear regularmente para mantener hidratados los ojos.
FÍSICO	Incendios o explosiones por gas inflamable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalar detectores de gases y sistemas de alarma. 2. Implementar extintores de incendios. 3. Ventilación adecuada en el área del mostrador.
QUÍMICO	Exposición a productos químicos de limpieza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usar equipos de protección personal. 2. Uso de cantidades del producto adecuadas. 3. Realizar tareas de limpieza con productos químicos fuera del horario de atención al cliente. 4. Lavado de manos adecuadamente después de manipular los productos.

		5. Ventilación adecuada del área donde se utilizaron los productos.
--	--	---

Realizado por: Chica, R, 2023

A parte de considerar los riesgos físicos, mecánicos, químicos y ergonómicos identificados y evaluados, en el contexto nacional actual, es importante considerar un riesgo inherente en la vida laboral diaria de un negocio promedio en Santo Domingo de los Colorados y del Ecuador, que es:

- **Riesgos de la delincuencia.** – Actualmente, en Ecuador, la incidencia de la violencia está en un constante crecimiento y si esta tendencia continúa, se proyecta que, para finales del año 2023, el país alcance una tasa de 40 homicidios por cada 100,000 habitantes, posicionándose como el más afectado por la violencia dentro de la región Latinoamericana. (Mella, 2023)

Además, la prensa El Diario afirma que, en Santo Domingo de los Tsáchilas, numerosos establecimientos comerciales se han convertido en objetivos frecuentes de la delincuencia. Los delincuentes no hacen distinción en cuanto a la hora del día o la presencia de personas en los alrededores de estos negocios, ya que perpetran sus actos sin piedad. (El Diario, 2023)

Por lo cual, es un riesgo que los establecimientos enfrentan todos los días de la semana, dada la importancia, debe tomarse en cuenta en este plan de prevención de riesgos laborales.

Las medidas preventivas frente a este riesgo externo, pueden ser las siguientes:

Vigilancia en la apertura y cierre de la empresa

- La presencia de un guardia de seguridad protegiendo el negocio, especialmente en este momento, será un factor destacable para alejar a los delincuentes.

Implementación de sistemas de seguridad y vigilancia 24/7

- La implementación de sistemas de videovigilancia, incluyendo cámaras de circuito cerrado (CCTV), cámaras espías e infrarrojas, proporcionará una visión integral y nítida para el resguardo y protección de tu negocio.

Evitar realizar conteos de caja en presencia de los clientes

- Evitar tener grandes cantidades de dinero en caja, guardar una parte en un sitio seguro

Comunicación rápida y eficiente

- Implementa sistemas de comunicación eficientes que faciliten la rápida notificación de situaciones sospechosas entre el personal y la dirección.

Colaboración con las autoridades de seguridad nacional

- Trabajar estrechamente con las autoridades de seguridad de la ciudad.

Ilustración 5-20 : Medidas preventivas contra riesgos de la delincuencia

Realizado por: Chica, R., 2023

BLOQUE 5

EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL

La empresa Papi-Burguer Joe's se enfocará en abordar y controlar los riesgos desde su origen, a lo largo del proceso de transmisión y en el trabajador, dando prioridad al control colectivo sobre el individual. En caso de que las medidas de prevención colectivas no sean suficientes, Papi-Burguer Joe's proporcionará de manera gratuita al trabajador la ropa y los equipos de protección individual adecuados.

La utilización de los equipos de protección personal será obligatoria cuando no sea factible o posible emplear medidas de protección colectiva. Papi-Burguer Joe's, basándose en la evaluación de riesgos laborales y la identificación de medidas de protección, proporcionará capacitación previa sobre el uso, mantenimiento y reposición de los equipos de protección personal y la ropa de trabajo, según se detalla a continuación:

Tabla 5-21: Equipos de Protección Personal Papi-Burguer Joe's

EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y ROPA DE TRABAJO (EPP)										
Área de Trabajo	Puesto de Trabajo	Peligros/riesgos en el puesto de trabajo	Guantes resistentes al calor	Calzado antideslizante	Gafas de seguridad	Mascarilla o cubrebocas	Gorro	Delantal ignífugo	Mangas protectoras	Guantes de nitrilo
			<i>Fabricados con materiales especiales que pueden soportar altas temperaturas.</i>	<i>La suela del calzado antideslizante está hecha de materiales de goma o caucho.</i>	<i>Fabricadas con materiales resistentes a impactos y a productos químicos</i>	<i>Poseen filtración bacteriana (BFE) o de partículas (PFE).</i>	<i>Protección de los alimentos frente a residuos</i>	<i>Fabricado con materiales que son inherentemente resistentes al fuego y al calor</i>	<i>Fabricadas con materiales resistentes al corte, abrasión, calor, llamas o productos químicos</i>	<i>Fabricados con un compuesto de caucho sintético ofrece una resistencia a productos químicos</i>
Área de Cocina	Cocinero	• Cortes por objetos cortopunzantes	X	X	X	X	X	X	X	

		<ul style="list-style-type: none"> • Quemaduras causadas por aceite caliente (120°C – 150°C) • Trastorno musco-esqueléticos derivados de estar situado de pie • Incendios y explosiones por gas inflamable • Caídas o tropezones debido al suelo resbaladizo • Exposición al calor constante 								
Área del Comedor	Meseros	<ul style="list-style-type: none"> • Tropezos, resbalones y caídas por suelo resbaladizo • Trastorno musco-esqueléticos derivado de estar situado de pie • Cortes al manipular utensilios filosos • Quemaduras al servir alimentos 		X		X				X

		<ul style="list-style-type: none"> y bebidas calientes • Exposición a productos químicos de limpieza 								
Área de Lavado	Lavavajillas	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes causado por objetos cortopunzantes • Caídas por baldosas resbaladizas causadas por el agua esparcida en el suelo • Sustancias químicas en los productos de limpieza (jabones y/o detergentes) • Trastorno musco-esqueléticos derivado de estar situado de pie 		X						X
Área de Recepción	Cajera	<ul style="list-style-type: none"> • Trastornos musco-esqueléticos derivado de estar sentado • Choques o golpes con 		X						

		objetos inmóviles									
		<ul style="list-style-type: none">• Fatiga Visual• Incendios o explosiones por gas inflamable• Exposición a productos químicos de limpieza									

Realizado por: Chica, R., 2023

BLOQUE 6

INFORMACIÓN, CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- a) Papi-Burguer Joe's se comprometerá a notificar formalmente a sus trabajadores, tanto por escrito como a través de otros medios pertinentes, acerca de los riesgos laborales a los que podrían estar expuestos. Además, se proporcionará una capacitación adecuada con el propósito de prevenir, minimizar y eliminar dichos riesgos.

- b) Papi-Burguer Joe's asegurará que únicamente los trabajadores que hayan recibido una capacitación adecuada tengan acceso a las áreas de alta peligrosidad.

- c) Papi-Burguer Joe's brindará una formación exhaustiva en materia de prevención de riesgos a todos los miembros de su personal, con especial énfasis en los directivos, técnicos y mandos intermedios. Esta formación será impartida mediante cursos regulares y periódicos.

- d) Papi-Burguer Joe's garantizará que todos los trabajadores sean debidamente informados sobre los procedimientos de actuación en situaciones de incendio, accidentes graves, desastres naturales u otras contingencias de fuerza mayor. Para lograr esto, los trabajadores recibirán una instrucción adecuada y contarán con los medios y elementos de protección necesarios. La capacitación de los trabajadores seguirá el siguiente esquema:

Tabla 5-22: Planificación de capacitaciones en prevención de riesgos laborales en Papi-Burguer Joe's

Planificación de capacitaciones en prevención de riesgos laborales, prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos Año 2024

Tema general	Temas Específicos	Área de Trabajo	Número de trabajadores	Planificación anual (meses)												Responsable	Observación	
				Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	junio	julio	Agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre			
Prevención de Riesgos Laborales	Introducción a la prevención de riesgos laborales	- Área de Cocina - Área de Comedor - Área de Lavado - Área de Recepción	8														Responsable en prevención de riesgos	
	Primeros Auxilios	- Área de Cocina - Área de Comedor - Área de Lavado - Área de Recepción	8														Responsable en prevención de riesgos	
	Manejo y manipulación adecuada para cambiar, filtrar y manipular el aceite caliente	- Área de Cocina	2														Responsable en prevención de riesgos	
	Manejo y manipulación correcta de objetos cortopunzantes	- Área de Cocina - Área de Comedor - Área de Lavado	7														Responsable en prevención de riesgos	
	Ergonomía en el trabajo	- Área de Cocina - Área de Comedor - Área de Lavado - Área de Recepción	8														Responsable en prevención de riesgos	
	Prevención de incendios uso y manejo de extintores	- Área de Cocina - Área de Comedor	5														Responsable en prevención de riesgos	
	¿Cómo mantener el orden y limpieza en tu espacio de trabajo?	- Área de Cocina - Área de Comedor - Área de Lavado - Área de Recepción	8														Responsable en prevención de riesgos	

	Manejo y manipulación de las sustancias química de limpieza	- Área de Comedor - Área de Lavado - Área de Recepción	6														Responsable en prevención de riesgos	
Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos	Prevención de desastres naturales	- Área de Cocina - Área de Comedor - Área de Lavado - Área de Recepción	8														Responsable en prevención de riesgos	
	Prevención de riesgos antrópicos	- Área de Cocina - Área de Comedor - Área de Lavado - Área de Recepción	8														Responsable en prevención de riesgos	

Realizado por: Chica, R., 2023

BLOQUE 7

SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD

La empresa Papi-Burguer Joe's deberá implementar señalética de seguridad que permita una fácil identificación de los peligros y/o riesgos, tanto para los trabajadores como para los clientes, para asegurar la integridad de cada uno de ellos; por lo cual, debe ser aceptado obligatoriamente por el personal de la empresa.

A continuación, se muestran las señaléticas de seguridad a utilizar en la empresa:

Tabla 5-23: Señalización de Seguridad

PAPI BURGUER JOE'S SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD			
Tipo de señalética	Señalética	Descripción	Localización en el establecimiento
PROHIBICIÓN (Pictograma negro sobre fondo blanco, bordes y banda rojo)		Establece un área predeterminada en donde se prohíbe fumar debido a la concentración masiva de clientes en el local.	ÁREA DE COMEDOR
		Establece un área específica, donde se encuentran los tanques de gas, rotundamente prohibido fumar.	ÁREA DE COCINA
		En caso de un incendio, la salida al área de lavado no es un sitio seguro, deben guiarse por la "salida de emergencia"	ÁREA DE COMEDOR
OBLIGACIÓN (Pictograma blanco sobre fondo azul)		Uso obligatorio de los equipos de protección personal como gafas, gorros, entre otros.	ÁREA DE COCINA ÁREA DE LAVADO

ADVERTENCIA (Pictograma negro sobre fondo amarillo)		Establece una zona de peligro, donde existe gas inflamable perteneciente a los tanques de gas.	ÁREA DE COCINA
		Establece una zona con altas temperaturas debido a un equipo en específico, en este caso, las freidoras.	ÁREA DE COCINA
		Indica una zona donde existen obstáculos que puedan provocar un tropiezo o caída.	ENTRADA AL ÁREA DE RECEPCIÓN
		Indica una zona donde hay agua o cualquier otra sustancia que pueda provocar una caída.	ÁREA DE COCINA ÁREA DE COMEDOR ÁREA DE LAVADO
INFORMACIÓN (Pictograma blanco sobre fondo verde)		Indica una zona en específico donde se encuentran los implementos básicos médicos para realizar primeros auxilios	ÁREA DE RECEPCIÓN
		Permite indicar la puerta de salida que los trabajadores y clientes deben usar en caso que se produzca una emergencia	ÁREA DE COMEDOR

<p>MEDIOS DE PROTECCIÓN (Pictograma blanco con fondo rojo)</p>		<p>Establece la ubicación exacta en donde se encuentra el extintor, debe ser accesible y fácil de usar</p>	<p>ÁREA DE RECEPCIÓN</p>
--	---	--	--------------------------

Fuente: Abandoseguridad, 2018

Realizado por: Chica, R., 2023

BLOQUE 8
MAPA DE RIESGOS

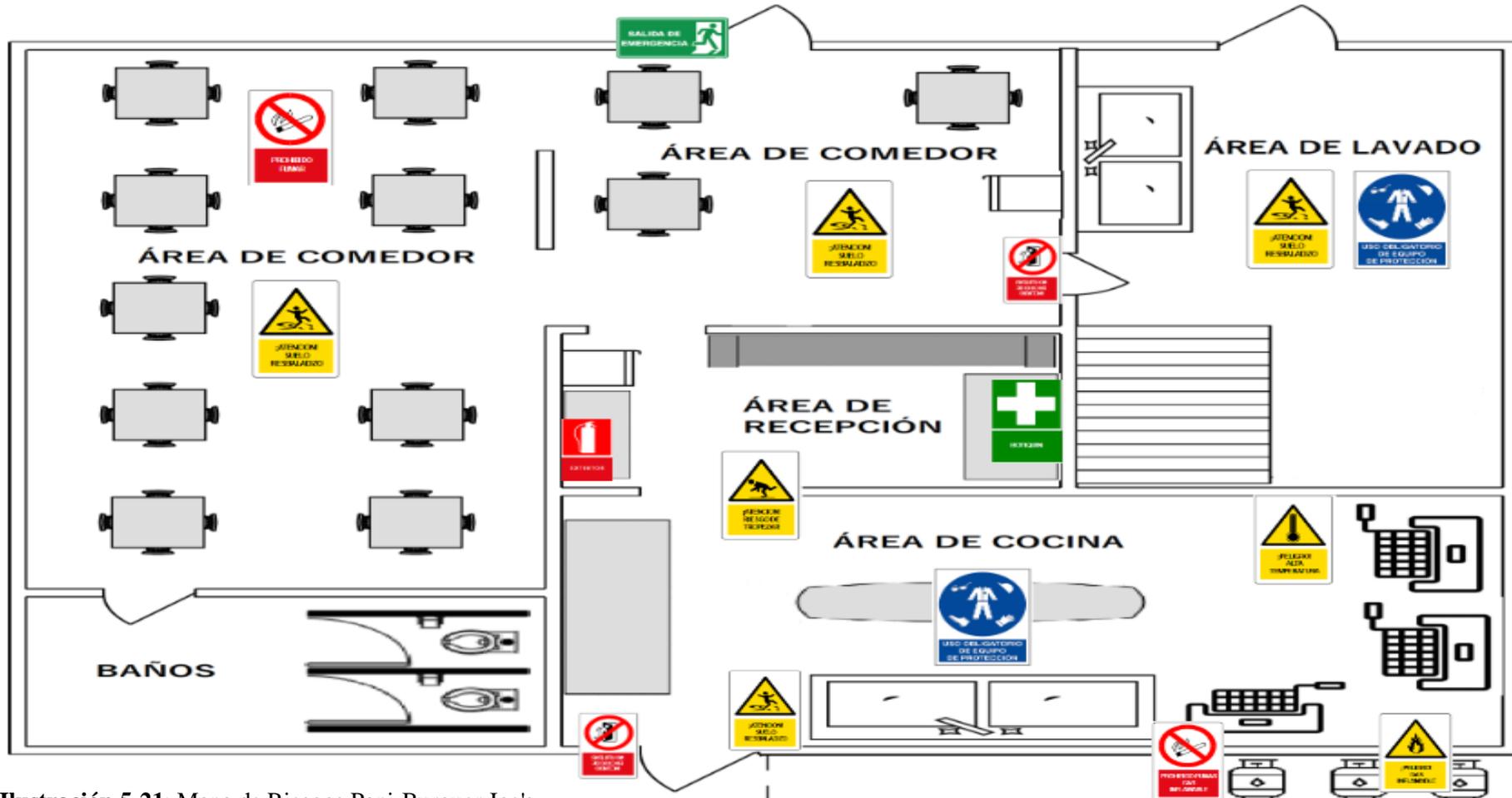


Ilustración 5-21: Mapa de Riesgos Papi-Burguer Joe's

Realizado por: Chica, R., 2023

BLOQUE 9

INVESTIGACIÓN, REGISTRO Y NOTIFICACIÓN DE INCIDENTES, ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES

8.1. Investigación de Incidentes, Accidentes Laborales y Enfermedades Profesionales

El responsable en prevención de riesgos de Papi-Burguer Joe's llevará a cabo investigaciones y análisis exhaustivos de los accidentes, incidentes y enfermedades laborales, con el propósito de identificar las causas subyacentes y tomará medidas correctivas y preventivas destinadas a evitar la recurrencia de situaciones similares. Además, esta labor servirá como fuente de información para el desarrollo y difusión de investigaciones y la implementación de nuevas tecnologías.

8.2. Registro de Incidentes, Accidentes Laborales y Enfermedades Profesionales

Asimismo, Papi-Burguer Joe's implementará un sistema de registro y notificación de accidentes laborales, incidentes y enfermedades profesionales, junto con los resultados de las evaluaciones de riesgos realizadas y las medidas de control propuestas. Este registro estará accesible para las autoridades pertinentes y los trabajadores.

El registro de incidentes y accidentes profesionales se realizará mediante un formato diseñado de acuerdo a las necesidades de la empresa, además, se toma en consideración algunas directrices del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

A continuación, se muestra el formato correspondiente para el registro de incidentes y accidentes laborales:

Tabla 5-24: Formato de Registro de Incidentes y Accidentes Laborales

		REGISTRO DE INCIDENTES Y ACCIDENTES LABORALES		N°	
NOMBRES Y APELLIDOS DEL TRABAJADOR AFECTADO:			FECHA DEL INDICENTE O ACCIDENTE	HORA DEL INDICENTE O ACCIDENTE	
C.I DEL TRABAJADOR AFECTADO:					
PUESTO DE TRABAJO:			LUGAR ESPECÍFICO DEL INCIDENTE O ACCIDENTE:		
ÁREA DE TRABAJO:					
¿EL TRABAJADOR UTILIZABA EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) DURANTE EL ACCIDENTE?	SI	NO	TIPO DE ACCIDENTE		
			INCIDENTE		
ENUMERE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE USABA EL TRABAJADOR:			ACCIDENTE MORTAL		
			ACCIDENTE SIN BAJA		
			ACCIDENTE CON BAJA		
ENUMERE LOS EPP O MATERIALES QUE SE DAÑARON DURANTE EL ACCIDENTE:			ACCIDENTE IN ITINERE		
			ACCIDENTE CON DAÑOS MATERIALES		
¿EXISTIÓ UNA PERSONA AJENA A LA EMPRESA AFECTADA POR EL ACCIDENTE?	SI		NO		
¿EXISTIÓ ALGUN TESTIGO DURANTE EL INCIDENTE O ACCIDENTE?	SI		NO		
NOMBRES DE LOS TESTIGOS DEL ACCIDENTE:					
DESCRIBA DETALLADAMENTE EL ACCIDENTE. (CAUSAS INMEDIATA, CÓMO SUCEDIÓ, QUÉ AFECTO, LESIONES DEL TRABAJADOR QUE PRESENTÓ AL INSTANTE)					
¿RECIBIÓ PRIMEROS AUXILIOS?			SI		NO
¿FUE TRASLADADO AL CENTRO DE SALUD MÁS CERCANO?			SI		NO
GERENTE GENERAL DE PAPI-BURGUER JOE'S		FIRMA	RESPONSABLE EN PREVENCIÓN DE RIESGOS		FIRMA

Realizado por: Chica, R., 2023

NOTAS ACLARATORIAS

- **Incidente:** Todo suceso que tiene potencial como accidente y no tuvo lesión como efecto.
- **Accidente Mortal:** Accidente que tuvo como lugar consecuencias mortales (la muerte)
- **Accidente sin Baja:** Un accidente en el que el trabajador resulta herido, pero puede seguir trabajando después de recibir ayuda médica.
- **Accidente con Baja:** Un accidente en el que el trabajador se lesiona y no puede seguir trabajando, por lo que debe faltar al menos un día a su empleo, sin contar el día del accidente.
- **Accidente in Itinere:** Accidente ocurrido cuando el trabajador tiene un accidente en el camino de ida o vuelta al trabajo, y ese trayecto no puede ser cambiado por razones personales.
- **Accidente con Daños Materiales:** Accidente que produjo daños en los materiales, equipos e infraestructura del lugar del accidente.

Así mismo en el registro de un incidente y accidente laboral, es completamente necesario el registro de las enfermedades profesionales, siempre y cuando, previamente se haya realizado una investigación por parte de la empresa y exámenes médicos desarrollados por un médico del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, ya que, es obligatorio que el médico pertenezca aquella organización y no de manera particular para que sea un documento válido tramitado y aceptado por el IESS.

El registro de enfermedades profesionales se lo efectuará mediante un formato establecido de acuerdo a las necesidades de la empresa y los riesgos laborales.

A continuación, se muestra el formato correspondiente para el registro de enfermedades profesionales:

Tabla 5-25: Formato Registro de Enfermedades Profesionales

		REGISTRO DE ENFERMEDADES PROFESIONALES				N°.....	
		NOMBRES Y APELLIDOS DEL TRABAJADOR AFECTADO:		FECHA DEL REPORTE:			
C.I DEL TRABAJADOR AFECTADO:		HORARIO JORNADA LABORAL:					
PUESTO DE TRABAJO:							
ÁREA DE TRABAJO:							
TIPO DE AGENTE QUE ORIGINÓ LA ENFERMEDAD PROFESIONAL (VER TABLA REFERENCIAL 1)	NOMBRE DE LA ENFERMEDAD OCUPACIONAL (DE ACUERDO AL DIAGNÓSTICO DEL MÉDICO IESS)		PARTE DEL CUERPO O SISTEMA AFECTADO POR LA ENFERMEDAD PROFESIONAL		N° DE TRABAJADORES AFECTADOS		ÁREA ESPECÍFICA DEL SUCESO
TABLA REFERENCIAL 1: TIPOS DE AGENTES							
FÍSICO		QUÍMICO		BIOLÓGICO		ERGONÓMICO	
Ruido	F1	Gases	Q1	Virus	B1	Manipulación inadecuada de carga	E1
Vibración	F2	Vapores	Q2	Bacilos	B2	Diseño de puesto inadecuado	E2
Iluminación	F3	Neblinas	Q3	Bacterias	B3	Posturas inadecuadas	E3
Ventilación	F4	Rocío	Q4	Hongos	B4	Trabajos repetitivos	E4
Presión alta o baja	F5	Polvo	Q5	Parásitos	B5	Otros, indicar	E5
Temperatura (Calor o frío)	F6	Humos	Q6	Insectos	B6		
Humedad	F7	Líquidos	Q7	Roedores	B7		
Radiación en general	F8	Otros, indicar	Q8	Otros, indicar	B8		
Otros, indicar	F9						
<p>ESPECIFIQUE LAS CAUSAS QUE GENERARON LA ENFERMEDAD PROFESIONAL, EL TIPO DE TRABAJO QUE DESARROLLABA, DE ACUERDO AL TIPO DE AGENTE...</p>							
GERENTE GENERAL DE PAPI-BURGUER JOE'S		FIRMA		RESPONSABLE EN PREVENCIÓN DE RIESGOS		FIRMA	

Realizado por: Chica, R., 2023

8.3. Notificación de Incidentes, Accidentes Laborales y Enfermedades Profesionales

La empresa Papi-Burguer Joe's notificará de manera inmediata a las autoridades laborales y al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social sobre los accidentes y enfermedades profesionales ocurridos en sus instalaciones de trabajo.

En específico, el Seguro General de Riesgos del Trabajo brinda protección a los asegurados y empleadores en situaciones adversas ocasionadas por accidentes laborales y enfermedades relacionadas con el trabajo. Por lo cual, todos los trabajadores de la empresa Papi-Burguer Joe's deben contar con su respectiva afiliación, de acuerdo al Código de Trabajo y obtener los beneficios que ofrece la institución.

Los formularios de aviso de Accidentes de Trabajo o de Enfermedad Profesional están disponibles en el portal www.iess.gob.ec. En la parte inferior de la página, ingresar a formularios; ubicar Seguro de Riesgos del Trabajo. Ahí podrá encontrar los avisos y el instructivo para dicho formulario.

El patrono tiene la responsabilidad de completar y enviar electrónicamente al Seguro General de Riesgos del Trabajo el formulario de notificación de accidente laboral dentro de un lapso de 10 días a partir de la fecha en que ocurra el incidente.

A continuación, se muestra los formularios requeridos por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social:



**INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL
SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO
SUBDIRECCION PROVINCIAL DE RIESGOS DEL TRABAJO-PICHINCHA**

ANEXO 2: Formulario de Aviso de Enfermedad Profesional

 INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO	FORMULARIO DE AVISO DE ENFERMEDAD PROFESIONAL	EXPEDIENTE No. 0230-_____
---	--	------------------------------

I. DATOS GENERALES

1. Identificación General de la Empresa

Razón Social (1): _____ RUC (1): _____
 Actividad Económica Principal (1): _____ No. Patronal: _____
 Dirección (1): _____
(Calle Principal) (Número) (Calle Secundaria)
 Provincia (1): _____ Ciudad (1): _____ Sector (1): _____
 Teléfono 1 (1): _____ Teléfono 2: _____ Fax: _____ Email: _____
 Nombre del Representante Legal (1): _____ No. Trabajadores (1): _____ Administrativos: _____ Operativos: _____
 Dirección del centro de trabajo habitual del afiliado (1): _____
(Provincia, Ciudad, Sector, Calle Principal, Número, Calle Secundaria)

2. Identificación del afiliado

Apellidos (1): _____ Nombres (1): _____
 Cédula/Doc. Identificación (1): _____ Fecha de Nacimiento (1): _____ (dd/mm/aaaa) Edad: _____ Género: M F
 Estado Civil: Soltero Casado Viudo Divorciado Unión Libre
 Dirección (1): _____
(Calle Principal) (Número) (Calle Secundaria)
 Provincia (1): _____ Ciudad (1): _____ Sector (1): _____
 Teléfono 1 (1): _____ Teléfono 2: _____
 Escolaridad (1): Ninguna Básica Bachillerato Superior Cuarto Nivel Edad en la que empezó a trabajar (1): _____
 Profesión/Oficio (1): _____ Ocupación (1): _____ Horario Regular (1): _____
 Tiempo en el puesto de trabajo (1): 0-6 meses 7-11 meses 1-2 años 3-5 años 11-15 años más de 15 años

III. HISTORIA OCUPACIONAL

3. Ocupaciones anteriores

A. Razón Social (1): _____ Actividad Económica (1): _____
 Actividad que realizaba (1): _____ Tiempo que laboró aquí (1): _____
 B. Razón Social (1): _____ Actividad Económica (1): _____
 Actividad que realizaba (1): _____ Tiempo que laboró aquí (1): _____
 C. Razón Social (1): _____ Actividad Económica (1): _____
 Actividad que realizaba (1): _____ Tiempo que laboró aquí (1): _____

III. DATOS DE LA ENFERMEDAD

Enfermedad Profesional que reporta (1): _____
 Descripción de labores/agentes que se consideran causantes de la presente enfermedad:

Tiempo de exposición (1): _____ (meses)

IV. CERTIFICACIONES

Firma y Sello del Patrono
Nombre: _____

Firma del Denunciante
Nombre: _____ No. Cédula: _____

ZONA DE USO EXCLUSIVO DEL IEES

Lugar y Fecha de Recepción: _____

Firma y sello del funcionario



**INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL
SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO
SUBDIRECCION PROVINCIAL DE RIESGOS DEL TRABAJO-PICHINCHA**

V. INFORME MÉDICO INICIAL

Datos que debe llenar el médico que atendió al afiliado

(En caso de no poder llenar esta sección, debe presentar el certificado y/o informes médicos originales, sellados y firmados por el médico o casa de salud en donde fue atendido.)

Lugar de atención: Fecha de atención: (dd/mm/aaaa)

Descripción de la enfermedad actual: *(Comienzo, evolución, diagnóstico)*

Antecedentes patológicos generales:

Antecedentes patológicos correlacionados con la enfermedad actual:

Unidad médica que informa:

Fecha que emite el informe: (dd/mm/aaaa)

Nombre del Facultativo:

No. Cédula:

No. Código médico:

Firma y Sello

NOTA: Los campos especificados con (*) deben llenarse de forma obligatoria.

Ilustración 5-22: Formulario de Aviso de Enfermedad Profesional IESS

Fuente: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, 2016

BLOQUE 10

INCUMPLIMIENTOS Y SANCIONES

Los incumplimientos y sanciones que adoptará la empresa Papi-Burguer Joe's serán establecidas de acuerdo a la legislación nacional actual y las medidas preventivas implementadas en el presente documento, de igual forma, la sanción será aplicada de acuerdo a la gravedad de la falta entre leve hasta muy grave, como se muestra a continuación:

Tabla 5-26: Incumplimientos y Sanciones hacia el trabajador

	INCUMPLIMIENTO	SANCIÓN	
FALTA LEVE	<ul style="list-style-type: none"> - No mantener la zona de trabajo ordenada y limpia antes, durante y después de la jornada. - No guardar en su lugar productos químicos de limpieza. - Encubrir novedades sobre las herramientas, equipos del puesto de trabajo. - No respetar la señalización de seguridad. 	Por primera vez	Amonestación Verbal
		Por segunda vez	Amonestación escrita con una multa del 10% de la remuneración del trabajador
		Por tercera vez	Aplicación de sanciones de falta grave.
FALTA GRAVE	<ul style="list-style-type: none"> - No cumplir con las medidas preventivas presente en este documento. - Acudir al trabajo en estado de embriaguez. - Ignorar las disposiciones del gerente general. - Omitir las recomendaciones y/o sugerencias del responsable en prevención de riesgos. - No presentarse a las capacitaciones planificadas. 	Por primera vez	Amonestación escrita con una multa del 10% de la remuneración del trabajador y con copia a la Inspectoría de Trabajo.
		Por segunda vez	Amonestación escrita con visto bueno
FALTA MUY GRAVE	<ul style="list-style-type: none"> - No utilizar los equipos de protección personal. - Provocar intencionalmente un incidente y/o accidente. - Encubrir novedades importantes sobre las herramientas, equipos e infraestructura. - Alterar la funcionalidad de los equipos de protección personal 	Terminación del contrato laboral previo aceptación del visto bueno de conformidad al Art. 172 del Código de Trabajo del Ecuador	

Fuente: Reglamento Interno de Seguridad y Salud, 2012

Realizado por: Chica, R., 2023

En caso de que un trabajador sea sancionado de manera injusta sin ser comprobado mediante evidencias justificables, puede ejercer su derecho de a la defensa, como lo señala en el artículo 76, numeral 7 de la Constitución de la República del Ecuador.

CONCLUSIONES

- ✓ Se identificó varios problemas en materia de seguridad y salud en el trabajo, tal como, el desconocimiento de una persona delegada de asegurar la integridad de los trabajadores, el desconocimiento de los riesgos laborales en los puestos de trabajo, lo que ha provocado, el desarrollo de incidentes y accidentes.
- ✓ La inexistencia de una evaluación de riesgos laborales en la empresa Papi-Burguer Joe's, no permite estimar la severidad del daño, ocurrencia del daño y valoración de los riesgos por puesto de trabajo siendo un obstáculo para la elaboración de medidas preventivas para mitigar el riesgo y evitar la constante ocurrencia de incidentes o accidentes en la empresa.
- ✓ La ausencia de medidas preventivas contemplados en el marco del Plan de Prevención de Riesgos Laborales obstaculiza la capacidad de los trabajadores para llevar a cabo sus labores de manera adecuada, generando en ellos una aprensión en relación a su integridad física debido a la posibilidad de un accidente o incidente.

RECOMENDACIONES

- ✓ Efectuar la propuesta del Plan Prevención de Riesgos Laborales presentado a fin de, hacer frente los problemas en materia de seguridad y salud en el trabajo en la empresa Papi.Burguer Joe's detectados en el diagnóstico.

- ✓ Aplicar de manera constante la matriz de evaluación de riesgos laborales en cada puesto de trabajo cada cierto tiempo debido a que constituirá una herramienta fundamental para tomar decisiones informadas en la elaboración y ejecución de estrategias preventivas, con el objetivo de salvaguardar la seguridad y el bienestar de los empleados, así como promover la eficiencia operativa y la sustentabilidad a largo plazo de la organización.

- ✓ Difundir el Plan de Prevención de Riesgos Laborales desarrollado en la presente investigación a la gerencia general y a los trabajadores de la empresa Papi-Burguer Joe's, tomando en cuenta todos los bloques del documento, que constituyen las medidas preventivas y demás herramientas, además, a fin de registrar de manera adecuada todos los posibles inconvenientes que se presenten con respecto a riesgos en el trabajo y salud ocupacional.

BIBLIOGRAFÍA

- Abreu, J. (2014). El Método de la Investigación. *Daena: International Journal of Good Conscience*. 9(3). 195-204
- Arias, W. (2012). REVISIÓN HISTÓRICA DE LA SALUD OCUPACIONAL Y LA SEGURIDAD OCUPACIONAL INDUSTRIAL. *Revista Cubana de Salud y Trabajo*. 13(3).45-52. Recuperado de: https://aulavirtual.ibero.edu.co/recursosel/documentos_para-descarga/Historiadelasaludocupacionalyaseguridadindustrial.PDF
- Carrera, E., Rivadeneira, C., Navarrete, E., y Paredes, A. (2019). *Seguridad y Salud Ocupacional*. Grupo Compás. Recuperado de: <http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/463/3/salud%20y%20seguridad%20ocupacional.pdf>
- Chancusi, S., Delgado, M., y Ortega, D. (2018). Políticas de prevención de la seguridad y salud ocupacional en el Ecuador (Riesgo Laboral). *Revista 593 Digital Publisher CEIT*. 3(5). 16-30.
- Código Civil. (2017). https://www.registrocivil.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/05/Codificacion_del_Codigo_Civil.pdf
- Código de Trabajo. (2012). <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Tabajo-PDF.pdf>
- Confederación Regional Empresarial Extremeña. (2013). *Guía Básica de Prevención de Riesgos Laborales*. Badajoz: CREEX
- Constitución de la República del Ecuador. (2021). https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf
- Cvetkovic, A., Maguiña, J., Soto, A, Lama, J. y Correa, L. (2021). Estudios transversales. *Rev. Fac. Med. Hum.* 21(1):164-170.

- El Diario. (2023). *Negocios están "en la mira" de los delincuentes en Santo Domingo*. Recuperado de: <https://www.eldiario.ec/actualidad/negocios-estan-en-la-mira-de-los-delincuentes-en-santo-domingo/>
- ESGINNOVA. (2015). *Riesgo laboral y la norma OHSAS 18001*. Recuperado de: <https://www.isotools.us/2015/09/10/riesgo-laboral-definicion-y-conceptos-basicos/>
- ESGINNOVA. (2016). *Acciones preventivas o correctivas en el SG-SST*. Recuperado de: <https://www.isotools.us/2016/11/22/acciones-preventivas-correctivas-sg-sst/>
- ESTRUCPLAN. (2005). *Mapas De Riesgos. Definición Y Metodología*. Recuperado de: <https://estrucplan.com.ar/mapas-de-riesgos-definicion-y-metodologia/>
- García, A. y Malagón, E. (2021). Salud y seguridad en el trabajo en Latinoamérica: enfermedades y gasto público. *Revista ABRA*, 41(63), 55-76.
- Grupo Investigadores. (2023). *¿Qué es una investigación exploratoria y sus características?*. Recuperado de: <https://tecnicasdeinvestigacion.com/investigacion-exploratoria/>
- Guevara, Gl., Verdesoto, A., y Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Revista RECIMUNDO*.4(3). 163.173.
- IMF Smart Education, (2019). *La importancia de los equipos de protección laboral para la salud*. Recuperado de: <https://blogs.imf-formacion.com/blog/prevencion-riesgos-laborales/especial-master-prevencion/equipos-proteccion-laboral/>
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (2016). *INSTRUCTIVO PARA LA PRESENTACION DE PRESUNCIÓN DE ENFERMEDAD PROFESIONAL Y REPORTE AL IESS*. Recuperado de: <https://www.iess.gob.ec/documents/10162/51889/instructivo.pdf>
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (2018). *Boletín Estadístico: Seguro General de Riesgos en el Trabajo*. Recuperado de: https://www.iess.gob.ec/documents/10162/51889/Boletin_estadistico_2018_nov_dic.pdf

- Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. (2018). *Evaluación de Riesgos Laborales*. Recuperado de: https://www.insst.es/documents/94886/96076/Evaluacion_riesgos.pdf
- Instituto Sindical de Trabajo, Ambiente y Salud. (2019): *Condiciones de trabajo y salud*. Recuperado de: <https://istas.net/salud-laboral/danos-la-salud/condiciones-de-trabajo-y-salud>
- Instituto Sindical de Trabajo, Ambiente y Salud de España. (2020). *Plan de Prevención*. Recuperado de: <https://istas.net/salud-laboral/actividades-preventivas/plan-de-prevencion>
- Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. (2004). <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/DECISI%C3%93N-584.-INSTRUMENTO-ANDINO-DE-SEGURIDAD-Y-SALUD-EN-EL-TRABAJO.pdf?x42051>
- Ley Orgánica de Justicia Laboral y Reconocimiento del Trabajo en Hogar. (2015). <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/LEY-ORGANICA-JUSTICIA-LABORAL-Y-RECONOCIMIENTO-DEL-TRABAJO-EN-HOGAR.pdf?x42051>
- Litardo, C., Real, G., Cedeño, L., Rodríguez, K., Hidalgo, A., y Zambrano R. (2020). Prevención de Riesgos Laborales en el cultivo de Pitahaya en Manabí, Ecuador. *Revista Ingeniería Industrial*. 41(2). 1-14.
- Martínez, L. (2021). *“La prevención de riesgos laborales y su incidencia en la Seguridad y Salud Ocupacional a bordo de las Corbetas Misileras de la Armada del Ecuador. Propuesta de un Plan de prevención de riesgos laborales”* (Tesis de maestría). Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- Mata, D. (2019). *Diseños de investigaciones con enfoque cuantitativo de tipo no experimental*. Recuperado de: <https://investigaliacr.com/investigacion/disenos-de-investigaciones-con-enfoque-cuantitativo-de-tipo-no-experimental/>
- Mella, C. (2023). *La inseguridad en Ecuador escala a niveles históricos y se impone como prioridad del próximo Gobierno*. Recuperado de:

<https://elpais.com/internacional/2023-07-10/la-inseguridad-en-ecuador-escala-a-niveles-historicos-y-se-impone-como-prioridad-del-proximo-gobierno.html#:~:text=La%20violencia%20va%20en%20aumento,más%20violento%20de%20la%20región>

Mendoza, M. (2022). *PLAN INTEGRAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN TRABAJADORES DE LAVADORA Y LUBRICADORA “NERY JR”, DEL CANTÓN PORTOVIEJO*. (Tesis de pregrado). Universidad Estatal del Sur de Manabí.

Organización Iberoamericana de Seguridad Social. (2019). *El objetivo de la señalización de seguridad: Concepto y aplicaciones*. Recuperado de: <https://oiss.org/wp-content/uploads/2019/06/MT06-El-objetivo-de-la-señalización-de-seguridad.pdf>

Organización Internacional de Empleadores. (2019). *Seguridad y salud en el trabajo*. Recuperado de: <https://www.ioe-emp.org/es/prioridades-politicas/seguridad-y-salud-en-el-trabajo>

Organización Internacional del Trabajo (2023). *¿Cómo gestionar la seguridad y salud en el trabajo?*. Recuperado de: <https://www.ilo.org/global/topics/labour-administration-inspection/resources-library/publications/guide-for-labour-inspectors/how-can-osh-be-managed/lang--es/index.htm>

Organización Internacional del Trabajo. (2020). *Salud y seguridad en trabajo en América Latina y el Caribe*. Recuperado de: <https://www.ilo.org/americas/temas/salud-y-seguridad-en-trabajo/lang--es/index.htm>

Organización Internacional del Trabajo. (2023). *Equipos de protección personal*. Recuperado de: <https://www.ilo.org/global/topics/labour-administration-inspection/resources-library/publications/guide-for-labour-inspectors/personal-protective-equipment/lang--es/index.htm>

Organización Internacional del Trabajo. (s.f). *Seguridad y salud en el trabajo*. Recuperado de: <https://www.ilo.org/global/standards/subjects-covered-by-international-labour-standards/occupational-safety-and-health/lang--es/index.htm>

- Organización Internacional del Trabajo. (2010). *Lista de enfermedades profesionales de la OIT*. Recuperado de: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed_protect/@protrav/@safework/documents/publication/wcms_125164.pdf
- Organización Mundial de la Salud. (1948). *Acerca de la OMS: Preguntas más frecuentes*. Recuperado de: <https://www.who.int/es/about/frequently-asked-questions>
- Organización Mundial de la Salud. (2015). *Clasificación de los peligros*. Recuperado de: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10837:2015-clasificacion-peligros&Itemid=0&lang=es#gsc.tab=0
- Organización Panamericana de la Salud. (2009). *Salud de los Trabajadores: Recursos - Preguntas Frecuentes*. Recuperado de: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=1527:workers-health-resources&Itemid=1349&limitstart=2&lang=es#gsc.tab=0
- Quecedo, R. y Castaño, C. (2002). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. *Revista de Psicodidáctica*. 1(14), 5-40.
- Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo. (2012). <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/12/Reglamento-de-Seguridad-y-Salud-de-los-Trabajadores-y-Mejoramiento-del-Medio-Ambiente-de-Trabajo-Decreto-Ejecutivo-2393.pdf>
- Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo. (2017). <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-10/C.D.%20513.pdf>
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud. (2012). <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/Modelo-Reglamento-de-Seguridad-y-Salud.pdf>
- Robalino, A. (2018). *PLAN DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES EN LA EMPRESA "LUBRICAMBIO ÁLVAREZ" DEL CANTÓN PÍLLARO* (Tesis de pregrado). Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Rodríguez, A. y Pérez, Alipio. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista EAN*, 82,179-200.

Rodríguez, C. (2022). *PROPUESTA DE DISEÑO DE UN PLAN DE PREVENCIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN LA EMPRESA “HIELOS ANDES S.A. HIANDESA”* (Tesis de pregrado). Universidad de Guayaquil.

Rus, E. (2020). *Investigación correlacional*. Recuperado de: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-correlacional.html>

Rus, E. (2020). *Investigación documental*. Recuperado de: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-documental.html>

SafetyCulture. (2022). *¿Qué son las señales y símbolos de seguridad?*. Recuperado de: <https://safetyculture.com/es/temas/simbolos-de-seguridad/>

Salas, D. (2022). *Trabajo de campo en la investigación*. Recuperado de: <https://investigaliacr.com/investigacion/trabajo-de-campo-en-la-investigacion/>

Sánchez, F. (2019). Fundamentos Epistémicos de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa: Consensos y Disensos. *REVISTA DIGITAL DE INVESTIGACIÓN EN DOCENCIA UNIVERSITARIA*, 1(13), 102-122.

Sánchez, F. (2022). *Definición de Entrevista*. Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/entrevista/>

Trabajos Verticales Alvasa (2023). *¿Qué son equipos de protección colectiva?*. Recuperado de: <https://www.trabajosverticales-alvasa.com/noticias/que-son-equipos-de-proteccion-colectiva/>

Universidad de Cádiz. (2017). *Señalización de Seguridad*. Recuperado de: <https://ciencias.uca.es/wp-content/uploads/2017/03/senales.pdf?u>

Universidad Pontificia Bolivariana (2018). *¿Qué es un accidente de trabajo?*. Recuperado de: <https://www.upb.edu.co/es/seguridad-salud-trabajo/accidentes-e-incidentes-de-trabajo>

Vázquez, J., González, M., Preciado, M., y Colunga, C. (2021). *La salud mental positiva ocupacional hoy. Investigaciones en diversos ámbitos laborales*. Qartuppi, S. de R.L. de C.V. Recuperado de: https://www.researchgate.net/profile/Qartuppi-S-De-Rl-De-Cv/publication/357063981_La_salud_mental_positiva_ocupacional_hoy_Investigaciones_en_diversos_ambitos_laborales/links/61bce21063bbd932429efe20/La-salud-mental-positiva-ocupacional-hoy-Investigaciones-en-diversos-ambitos-laborales.pdf#page=11

Westreicher, G. (2020). *Encuesta*. Recuperado de: <https://economipedia.com/definiciones/encuesta.html>

Total 57 referencias bibliográficas

A handwritten signature in blue ink is written over a circular official stamp. The stamp contains text in Spanish, including 'UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE GUATEMALA' and 'FACULTAD DE INGENIERÍA'. The signature is stylized and appears to be 'J. P. G.'.

30-01-2024

0206-DBRA-UPT-2024

ANEXOS

ANEXO A: ENCUESTA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS



**ENCUESTA SOBRE EL DESARROLLO DE UN PLAN DE PREVENCIÓN DE
RIESGOS PARA LA EMPRESA PAPI-BURGUER JOE'S**

Objetivo: Conocer la situación en seguridad y salud en el trabajo en la empresa Papi-Burguer Joe's

Instrucciones: Seleccione la opción de acuerdo a su criterio

1. Género

Femenino Masculino

2. Edad

18 – 28

29 – 39

40 – 50

51 en adelante

3. ¿Conoce qué es la seguridad y salud en el trabajo?

Si No

4. ¿Cree que la empresa se preocupa por su salud y seguridad mientras desempeña su labor?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Indeciso

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

5. ¿Conoce si en la empresa exista una persona que este pendiente de la seguridad de los trabajadores?

Si No Desconoce

6. ¿Conoce los riesgos que está expuesto en su puesto de trabajo?

Siempre

Casi Siempre

Ocasionalmente

Casi nunca

Nunca

7. ¿Existen señaléticas de seguridad en el establecimiento?

Si No

8. ¿La empresa le ha entregado los equipos de protección personal esenciales para su labor?

Siempre

Casi Siempre

Ocasionalmente

Casi nunca

Nunca

9. ¿Los equipos de protección personal entregados se encuentran en óptimas condiciones para su uso adecuado?

Siempre

Casi Siempre

Ocasionalmente

Casi nunca

Nunca

10. ¿Qué tipo de accidente le ha ocurrido durante el trabajo?

Cortes

Quemaduras

Caídas

Fracturas

Otros

11. Al finalizar su jornada laboral, presenta algún dolor en:

Cabeza

Espalda

Piernas

Cuello y Hombros

Todo el cuerpo

12. ¿Ha presentado algún problema con su salud debido al esfuerzo en su trabajo?

Siempre

Casi Siempre

Ocasionalmente

Casi nunca

Nunca

13. ¿Usted cree que se encuentra capacitado para brindar primeros auxilios en caso de un accidente?

Si No

14. ¿Considera que es necesario que la empresa desarrolle capacitaciones en la prevención de riesgos laborales?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Indeciso

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

15. ¿Considera que se debería establecer un Plan de Prevención de Riesgos Laborales?

Si No

ANEXO B: ENTREVISTA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS



ENTREVISTA AL GERENTE GENERAL SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS
PARA LA EMPRESA PAPI-BURGUER JOE'S

1. De acuerdo a su criterio, ¿qué es la seguridad y salud en el trabajo?
2. ¿Por qué cree que es importante priorizar la seguridad de los trabajadores?
3. ¿Existe alguna política de seguridad y salud en el trabajo que se aplique en Papi-Burguer Joe's?
4. ¿Existe un responsable o delegado de seguridad y salud en el trabajo?
5. ¿Cree que conoce cuales son los riesgos laborales que afectan en su puesto de trabajo y de los demás trabajadores de la empresa?
6. ¿Se realizan capacitaciones y/o charlas sobre prevención de riesgos laborales, anteriormente planificadas?
7. ¿Considera que es importante que todos los trabajadores, incluido usted, conozcan sobre primeros auxilios?
8. ¿Ha entregado equipos de protección personal de buena calidad y en óptimas condiciones para su uso a los trabajadores?
9. ¿Ha llevado un registro de los accidentes ocurridos en la empresa?
10. ¿Considera que un Plan de Prevención de Riesgos Laborales es importante para proteger la integridad del personal de la empresa?



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA
NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO

Fecha de entrega: 08 / 02 / 2024

INFORMACIÓN DEL AUTOR

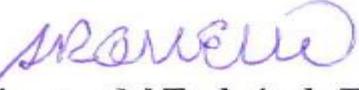
Nombres – Apellidos: Raquel Domenica Chica Murillo

INFORMACIÓN INSTITUCIONAL

Facultad: Administración de Empresas

Carrera: Administración de Empresas

Título a optar: Licenciada en Administración de Empresas


Director del Trabajo de Titulación
Ing. Carlos Patricio Arguello Mendoza, Ph.D.


Asesor del Trabajo de Titulación
Ab. Roberto Fabián Sánchez Chávez.